

Blåbärstrysmazarin med brynt smör och citroncheesecake

Mazarin:

200 g mandelmassa
0,5 dl farinsocker
100 g smör
3 msk potatismjöl
1 krm bakpulver
2 ägg
2 krm nymalen kardemumma

Blåbärstrysylt:

400 g färdig sylt alternativt
300 g blåbärstry
150 g socker
1 krm vaniljpulver

Cheesecake:

160 g färskost
4 msk florsocker
2,5 dl grädde
Skal och saft av ½ citron

Gör så här:

Blåbärstrysylt:

Blanda blåbärstry, socker och vanilj i en gryta. Koka under omrörning i ca 15–30 minuter. Låt svalna.

Mazarin:

Sätt ugnen på 160 grader varmluft. Smöra 8 portionspajformar eller en stor rund form. Bryn smöret under omrörning tills det fått en ljusbrun färg. Ta av smöret från värmen och kyl ner grytan i ett vattenbad tills smöret börjar att stelna men fortfarande är mjukt. Riv mandelmassan och blanda den med farinsockret. Blanda i en annan skål potatismjöl, bakpulver och kardemumma. Blanda ner smöret i mandelmassan och sockret, rör eller vispa med en elvisp till en jämn smet. Blanda i äggen lite i taget utan att vispa det fluffigt. Vänd i mjölblandningen när allt ägg är in blandat. Fyll i önskad form till 2/3 delar. Baka småpajer i ca 12 minuter, stor paj i ca 25 minuter eller tills den fått fin färg. Låt pajerna svalna någon minut innan de vänds ur formen.

Cheesecake:

Vispa grädden fluffig. Blanda i en annan skål färskost, florsocker och citron. Vispa tills det blir hårt, vänd försiktigt i grädden.

Montering:

Bred ut sylten på mazarinen, men spara ett par cm till kanten. Sprintsa cheesecaken längs kanten. Servera!