

Himmelskt god cheesecake med len citronsås



8-10 personer:

<p>Botten:</p> <ul style="list-style-type: none">• 10 st digestivekex• 100 g smör <p>Första fyllningen:</p> <ul style="list-style-type: none">• 400 g philadelphiaost• 3 ägg (medelstora)• 1 1/2 dl strösocker <p>Överst lagret:</p> <ul style="list-style-type: none">• 4 dl crème fraiche• 1 msk vailjsocker• 1 dl florsocker, siktat <p>Citronsås:</p> <ul style="list-style-type: none">• 3-4 msk citronsaft, färskpressad• 3/4 dl vatten• 1 tsk majsenamjöl• 1 äggula• 1 1/2 dl strösocker• 1 msk smör <p>Dekoration:</p> <ul style="list-style-type: none">• 2-3 kiwifrukt• 1 pkt färska hallon• citronmeliss	<p>Gör så här:</p> <p>Botten:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sätt ugnen på 200°C2. Smält smöret på svag värme.3. Smula sönder kexen och blanda med smöret.4. Tryck ut blandningen i en springform.5. Grädda botten i 6-7 minuter. <p>Första fyllningen:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sänk ugnstemperaturen till 180°C.2. Rör philadelphiaosten till en jämn smet.3. Blanda i äggen och sockret.4. Fördela över den förgräddade kexbotten.5. Grädda ca 35 minuter till dess kakan lyfter lite längs kanterna och i mitten.6. Låt kakan svalna. <p>Översta lagret:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Blanda ihop ingredienserna till översta lagret.2. Bred ut på den kalla kakan.3. Grädda i 180°C i 6-7 minuter så att ytan stelnar något.4. Låt kakan kallna. <p>Citronsås:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Blanda citronsaft, vatten, majsenamjöl, äggula och socker i en kastrull.2. Låt sjuda upp försiktigt.3. Rör i blandningen hela tiden tills den tjocknar något.4. Avsluta med att vispa ner kallt smör.5. Låt svalna. <p>Servera med citronsås, kiwi, hallon och citronmeliss.</p>
--	--