

Krusbärscheesecake!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scannà in QR-koden.



Krusbärscheesecake

8 port.

Ingredienser:

5 dl digestivekex
krossade, ca 20 st
100 gram smör smält
1 msk ingefära malen
2 msk strösocker

Fyllning

600 gram färskost 3 pkt
3 st ägg
2 dl gräddfil
0,8 dl strösocker
1 st vaniljstång
urskrapade frön
1 st citron rivet skal &
pressad saft

Topping

1 dl aprikosmarmelad
0,5 liter krusbär
0,1 krk citronmeliss några
blad till garnering

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader.

Kör kexen till smulor i en matberedare. Tillsätt smör, ingefära och socker. Platta ut degen i botten av en springform (med löstagbar botten), 26 centimeter i diameter. Grädda botten i 5 minuter.

Vispa ihop ingredienserna till fyllningen till en slät smet.

Häll fyllningen i pajskalet. Grädda 30-35 minuter.

Smält aprikosmarmeladen i en kastrull, tillsätt krusbären. Bred blandningen över kakan.

Lyft ut kakan ur formen och lägg på ett serveringsfat.

Garnera eventuellt med citronmeliss. Kan med fördel bakas dagen innan servering.