

Krusbärscheesecake

8 port.

Ingredienser:

5 dl digestivekex
krossade, ca 20st
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 vaniljstäng
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.



Krusbärscheesecake

8 port.

Ingredienser:

5 dl digestivekex
krossade, ca 20st
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 vaniljstäng
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.



Krusbärscheesecake

8 port.

Ingredienser:

Parfait

5 st äggula
1,5 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
1 dl apelsinjuicen
2 st apelsin skalet
5 dl vispgrädde
0,5 st lime skalet

Granatäpple och tranbärssås

50 gram tranbär eller lingon
4 msk strösocker
0,5 dl apelsinjuicen
1 st granatäpple
kärnorna

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.



Krusbärscheesecake

8 port.

Ingredienser:

Parfait

5 st äggula
1,5 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
1 dl apelsinjuicen
2 st apelsin skalet
5 dl vispgrädde
0,5 st lime skalet

Granatäpple och tranbärssås

50 gram tranbär eller lingon
4 msk strösocker
0,5 dl apelsinjuicen
1 st granatäpple
kärnorna

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.

