

Vaniljcheesecake med jordgubbar!



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



Vaniljcheesecake med jordgubbar

12 bit

Ingredienser:

15 st digestivekex
75 g smör
3 st ägg
1 dl strösocker
1 tsk vaniljpulver
200 g philadelphiaost
250 g kesella, vanilj
3 dl vispgrädde
300 g jordgubbar
Dekoration
jordgubbar

Gör så här:

Mixa eller krossa kexen fint. Smält smöret och blanda med smulorna. Tryck ut blandningen i en botten på en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.

Separera äggvitan från gulan. Vispa äggvitan till ett vitt skum. Blanda samman äggulan med sockret och vaniljpulvret, vispa vitt och pösigt. Tillsätt philadelphia och kesella. Rör till en jämn smet.

Vispa grädden tills mjuka toppar bildats, vänd ner den i smeten och banda väl.

Dela jordgubbarna i bitar och rör i dem. Vänd sist i äggvitan.

Fyll botten med smeten. Dela sedan jordgubbar och tryck fast längst kanten (snittytan ut) som ett dekorativt band. Ha sedan i resterande smet i formen. Frys i minst 4 timmar, tag fram ca 30 min innan de skall ätas så de hinner tina något. Dekora med färska jordgubbar och citronmeliss.