

Lingoncheesecake!



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



Lingoncheesecake

6 bitar

Ingredienser:

Botten

100 g smör

200 g pepparkakor

Fyllning

1,5 dl lingon

1 dl socker

0,5 st vaniljstång

200 g philadelphiaost

1 dl creme fraiche

1 st ägg

1 msk maizena

Garnering

1 dl lingon

1 tsk florsocker

mynta, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 150°C.

Smält smöret.

Mixa pepparkakorna och blanda med smöret. Tryck ut blandningen i botten och rejält upp på kanterna i en pajform med löstagbar kant.

Dela vaniljstången på längden och skrapa ut fröna.

Blanda lingonen med 3 msk socker.

Lägg fröna och lingon i en skål med övriga ingredienser till fyllningen och vispa till en jämn smet. Häll över i pajskalet. Grädda kakan mitt i ugnen i 30-40 minuter tills den precis har stelnat. Låt kallna helt.

Blanda lingon och florsocker. Lägg på kakan och toppa med mynta.