

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.



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.



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.



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.

