

Cheesecake på pepparkaksbotten



En kaka (6-8 personer)

100 g pepparkakor
100 g Digestivekex
100 g smält smör

Kakbotten

Värm ugnen till 175°C

Mixa pepparkakor, kex och smör i en mixer tills det blir slätt
Häll över i en springform och pressa tills det blir en jämn botten. Baka ca 5 minuter. Låt svalna något.

3 ägg
1 dl socker
2 tsk vaniljsocker
600 g Philadelphiaost

Fyllning

Värm ugnen till 275°C

Vispa ägg, socker, vaniljsocker och ost tills smeten blir slät.
Häll över pepparkaksbotten och baka ca 25 minuter eller tills kakan stelnat. Låt svalna i ca 20 minuter.

4 dl gräddfil
½ dl socker

Glasyr

Blanda gräddfil och socker. Låt stå tills sockret löst sig. Häll över kakan och låt kallna

2 msk socker
1 dl frysta hallon
½ vaniljstång

Vanilj och hallonkaramell

Smält sockret i en kastrull till ljusbrun färg. Lägg i hallon och den urskrapade vaniljstången. Låt koka sakta till sockret smält. Sila och servera kall till kakan. Garnera med färska bär.