

Cheesecake.

Ingredienser (12 portioner)

Pajbotten:

50 g smält smör
10 digestivekex
1 tsk kanel
1 msk strösocker

Fyllning:

200 g Philadelphia ost
2 ägg
1 dl Socker
1 msk Vaniljsocker

Topping:

2 dl gräddfil
2 dl Crème fraiche
0,5 dl Strösocker
1 msk Vaniljsocker

Till servering:

Färsk frukt, t.ex kiwi (skalad), björnbär och/eller jordgubbar.

Gör så här: **1.** Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret i en kastrull. Mixa eller stöt digestivekexen smuliga och blanda med smör och socker till en deg. Tryck ut degen i en pajform med löstagbar botten, ca 24 cm i diameter. **2.** Rör ihop osten med ägg, socker och vaniljesocker. Häll smeten i pajskalet och grädda kakan i mitten av ugnen i 175 grader, ca 20 minuter.

3. Blanda ingredienserna till toppingen och häll ovanpå ostmassan. Grädda alltsammans i 225 grader i ca 5 minuter.

Ställ svalt och servera/dekorera med frukten.

