



Jordgubbscheesecake med krossat kex och kolasås

Ingredienser för 4 personer

Kolasås

Strösocker	0,7dl
Smör	25g
Vispgrädde	1,2dl
Flingsalt	1 nypa

Mascarponecreme

Mascarpone	250g
Crème fraîche	1,2dl
Citron	1st
Florsocker	3msk
Jordgubbar	75g

Digestivesmul

Digestivekex 120g

Smör 25g

Topping

Passionsfrukt 2st

Jordgubbar 1 skiva

Citronmeliss

Gör så här

Digestivesmul

Smält smöret till digestivesmulet. Låt svalna.
Krossa kexen till fint smul. Använd matberedare.
Mixa smul med smör.

Mascarponecreme

Riv citronskal och pressa ur saften. Vispa ihop citronsaft och skal med maskarpone, creme fraiche, nästan allt av jordgubbarna(krossade) och florsocker.
Spara en skiva jordgubbe till garnering.

Kolasås

Smält sockret försiktigt i en tjockbottnad vid kastrull på låg värme.
När sockret är rinnigt och karamell färgat, tillsätt smör och rör om försiktigt till smöret smält.
Tillsätt sedan grädden och rör tills såsen gått ihop. Koka på låg värme.
Rör i flingsalt och låt svalna (ej i kyl).
Värm eventuellt på såsen lite precis före servering.

Utförande

Fördela digestivesmulet i botten på ett glas. Splitsa sedan ut mascarponecreme ovanpå smulet till halva glaset är fullt. Lägg ett nytt lager smul och ett lager splitsad creme.
Toppa med kolasås, urgröpt passionsfrukt, skivad jordgubbe och avsluta med två blad citronmeliss

GLÖM EJ HANDHYGIEN.

TVÄTTA HÄNDERNA NOGA OCH OFTA!

