

Cheesecake med avokado & lime

Ingredienser: 16 port.

150 g savoiardikex

125 g smör

12 Lime (2 st till smeten 8 st rivs till dekorationen 2 st till klyfftor)

2 ätmogna avokado

450 g färskost

3 dl yoghurt (3,5%)

6 blad gelatin

1 1/2 dl kallt vatten

1 dl socker

3 msk flädersaft av koncentrat

Fyll savoiardikexen i en fryspåse och smula sönder innehållet med en kavel eller händerna.

Smält smöret, blanda med smulorna och tryck in allt i en springform försedd med bakplåtspapper.

Pressa saften ur 2 lime. Skala avokadon, mosa med en gaffel och blanda med limejuice.

Blanda färskost och yoghurt med visp.

Låt gelatinbladen svälla i vattnet i 10 minuter. Tillsätt sockret och värm allt under omrörning tills gelatinet och sockret har löst sig. Rör snabbt in det i färskostkrämen

Blanda hälften av krämen med avokadomoset och fyll i formen.

Rör i flädersaft i resten av färskostkrämen och häll den som ett övre skikt i formen; låt stå i kylan i minst tre timmar alternativt 45 min i frysen.

Dekoration

70 g hackade pistagenötter

16 Limeklyftor

Rivet limeskal (långa med zestjärn)

Limesirap (1 dl vatten, 1 dl socker saften från två lime) använd limen som ni rivit skalen av.

