



DESSERT

OREO-cheesecake

Kock: **Helena Ekman** Tid: **20 min** Portioner: **2**

En busenkel efterrätt som dessutom är supergod. Du kan äta den direkt eller låta stå i kylan några timmar.

Både barn och vuxna älskar den och är perfekt som en snabb efterrätt när tiden inte räcker till eller göra många till en buffé.



INGREDIENSER



- 4 st oreo-kakor
- 1/2 + 1/2 dl vispgrädde
- 3 msk färskost
- 1 tsk vaniljsocker
- 2 msk florsocker
- 1 citron, zesten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att krossa oreokakorna, antingen i en mixer eller lägg i en plastpåse och krossa med handflatan.
- 2** Vispa 1/2 dl grädde och blanda sedan ner florsocker, vaniljsocker och zest. Vispa några sekunder för att få ihop. Vispa andra 1/2 dl grädde och lägg i en spritspåse.
- 3** Garnering:
Ta två snygga glas. Lägg hälften av oreokrosset i botten. Toppa med färskostkrämen. Lägg resten av oreokrosset ovanpå.
Spritsa på grädde!