



DESSERT

Blåbärscheesecake med kardemumma- & pepparkaksbotten

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **8**



Magiskt god och lättlagad dessert med juliga smaker. Kakan bör stelna i frysen minst 3 timmar innan servering men ha tålamod, det är helt klart värt väntan!



INGREDIENSER

250 gram pepparkaka
250 gram digestivekex
250 gram smör
kardemumma efter smak
800 g philadelphiaost
1 deciliter socker
1 matsked vaniljsocker
1 kryddmått salt
4 stycken gelatinblad

200 gram frysta blåbär

Garnering

blåbär

björnbär

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smör. Mixa kakorna till fina smulor. Rör ner kardemumma och smör. Tryck ut i en form med löstagbar kant.
- 2** Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Vispa samman ost, socker och salt i en bunke. Värm blåbär i en kastrull och mixa de släta. Låt koka upp. Ta bort från värmen och rör ner gelatinbladen. Rör försiktigt ner blåbären i ostblandningen. Häll blandningen över kakbotten. Täck med plastfolie och låt stelna i frys ca 3-4 timmar.
- 3** Tips! För att få fin färgskiftning - spara lite blåbärspuré och tillsätt i slutet. Använd baksidan av exempelvis en sked för att skapa mönster på kakan. Garnera med blåbär och björnbär. Hoppas ni får en fantastisk smakrik afton!