DESSERT

Pepparkakscheesecake med clementin

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **180 min** Portioner: **12**

180

Pepparkakscheesecake med clementin, en given favorit på dessertbordet.

INGREDIENSER

Botten
30 st krossade pepparkakor
100 g smält smör
200 g philadelphia

Fyllning
4 dl vispgrädde
2 dl mild yoghurt
4 st clementiner
1 dl strösocker
8 st gelatinblad

GÖR SÅ HÄR

1. Krossa kakorna (spara lite smulor till garnering) och blanda med det smälta smöret. Tryck ut smulorna i en springform som du klätt i bakpapper i botten och längs kanterna. Bred på philadelphian i ett jämnt lager.

2. Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Vispa grädden lätt och fluffig och blanda ner yoghurten. Skala clementinerna och skär ner dem i små bitar, blanda ner i grädden tillsammans med sockret.

3. Ta upp gelatinbladen ur vattnet utan att krama ur dem. Smält på svag värme i en kastrull och låt svalna. Vispa sedan ner gelatinet i gräddblandningen.

4. Häll fyllningen i formen och sätt in i kylen och låt stelna i 3-4 timmar.

5. Garnera med pepparkaksmulor, clementiner, hallon och mynta.