



DESSERT

Vanilla no bake cheesecake

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **10-12**



Vanilla no bake cheesecake med jordgubb- och myntaspegel och färska bär. En lækker och god dessert som du kan förbereda i god tid innan middagsbjudningen.

INGREDIENSER

1 pkt digestivekex

150 g smör

Fyllning

400 g färskost

1 1/2 dl strösocker

1 krm vaniljpulver (mald burbon vaniljstäng)

1 1/2 dl vispgrädde

Jordgubbsspegel

15-20 st jordgubbar

1 dl strösocker

1/2 dl vatten

10 st färska myntablåd

3 st gelatinblad



GÖR SÅ HÄR

- 1** Smula sönder digestivekexen. Smält smöret och blanda med kexsmulorna.
- 2** Tryck ut kexblandningen i botten på en springform som du klätt med bakplåtspapper i botten/runt om.
- 3** Sätt in formen i frysen i några minuter.
- 4** Vispa färskost, strösocker och vanilj fluffigt. Vispa grädden separat. Vänd försiktigt ner grädden i färskosten.
- 5** Fördela ut färskosten på digestivebotten. Frys in cheesecaken i minst 2 timmar.
- 6** Kvarta jordgubbarna i en kastrull. Ta i strösocker, vatten och myntablåd. Låt koka upp och koka någon minut tills jordgubbarna mjuknat.
- 7** Sila bort vätskan i en liten skål. Mixa jordgubbarna till en sylt och låt svalna.
- 8** Blötlägg 3 gelatinblad i ljummet vatten. När bladen mjuknat, rör ner dem i den silade jordgubbssaften som fortfarande är varm. Rör om ordentligt.
- 9** Låt vätskan svalna nästan helt och rör om emellanåt. När cheesecaken börjat frysa på toppen håller du på jordgubbssåsen ovanpå och låter cheesecaken frysa igen.
- 10** Ta fram ca. 30 minuter innan servering och garnera med färska bär, mynta och jordgubbssylten.