



BAKA

Strawberry Cheesecake

Kock: **Roy Fares** Tid: **120 min** Portioner: **12**



Inget slår väl en smarrig jordgubbscheesecake en solig vår- eller sommardag?

INGREDIENSER

Botten

200 g digestivekex
2 msk strösocker
100 g smör

Fyllning

900 g cream cheese
3 dl strösocker
0.5 st vaniljstång
0.5 dl vetemjöl
2.5 dl gräddfil
3 st hela ägg
2 st äggulor

Jordgubbssås



500 g jordgubbar (frysta eller färska)
1 dl strösocker
saften av en lime
20 st färska jordgubbar till dekoration

GÖR SÅ HÄR

- 1** Botten: Sätt ugnen på 180 grader. Kör kexen till fina smulor i en matberedare. Tillsätt sockret och mixa ihop. Smält smöret och tillsätt det. Blanda ordentligt och fördela sedan blandningen jämnt på botten av en springform, 22 cm i diameter. Platta till ytan lite lätt med baksidan av en matsked. Grädda mitt i ugnen i 10 minuter. Låt svalna helt.
- 2** Fyllning: Sätt ugnen på 200 grader. Vispa färskost och socker fluffigt i en bunke. Dela vaniljstången på längden, skrapa ur fröna och blanda ner dem i bunken tillsammans med mjölet. Vispa i 3-4 minuter och vänd sedan ner gräddfilen med en slickepott. Vänd därefter ner 1 ägg i taget samt äggulan och blanda noga. Häll smeten i formen och grädda cheesecaken mitt i ugnen i 10 minuter. Sänk värmen till 110 grader (öppna inte ugnsluckan) och grädda i ytterligare 30 minuter. Låt svalna. Låt cheesecaken stå i kylan minst 6 timmar, gärna över natten, så att den stelnar ordentligt.
- 3** Jordgubbssås: Koka jordgubbar, socker, limesaft tills jordgubbarna blivit mjuka och mosiga. Mixa blandning slät med en stavmixer och passera såsen genom en sil. Låt kallna i kylan. Dra tunn en kniv runt formens kanter innan du lossar dem. Skölj eventuellt kniven med varmt vatten några gånger under tiden. Ringla jordgubbssåsen över cheesecaken och toppa med de färska jordgubbarna.