



DESSERT

Cheesecake i burk

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Cheesecake finns i oändligt många smaker och utföranden. Den här är smaksatt med körsbär, vanilj och citron. En lite snabbare variant som inte kräver någon ugn, och inte heller flera timmar att stelna i frysen. Servera den i fina glas eller varför inte i små glasburkar; perfekt att ta med på utflykten i sommar!



INGREDIENSER

4 st digestivekex
200 g philadelphiaost
0.5 dl florsocker
1 st citron
1 st vaniljstång
1.5 dl vispgrädde
2 dl körsbär, urkärnade
4 st körsbär, hela till dekoration

GÖR SÅ HÄR

- 1** Krossa digestivekexen.
- 2** Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Vispa samman philadelphiaost, florsocker och rivet skal av en citron samt, saften från hälften utav den. Rör till en slät smet. Tillsätt vaniljfrön.
- 3** Vispa grädden fluffig och vänd ner i smeten.
- 4** Varva de krossade digestivekexen med cheesecakefyllningen och de urkärnade körsbären i fina portionsformar. Dekorera med ett körsbär på toppen.
- 5** Låt stå i kylskåp ca 1 timme innan servering.