



## Blåbärscheesecake

### Ingredienser 12 bitar

---

#### Botten:

200 g digistivekex  
75 g smör

#### Fyllning:

200 g Vit choklad  
300 g philadelphiaost  
2,5 dl kesella  
1 dl strösocker  
3 st ägg  
2 tsk citronskal, rivet

#### Garnering:

4 dl crème fraiche  
2 tsk äkta vaniljsocker  
2-3 dl färska blåbär  
små tagetesblommor

### Tillagning

---

En klassisk cheesecake med den rätta krämigheten och en suverän kombination av vit choklad, blåbär och citron.

1. Sätt ugnen på 175 °. Smula kexen fint i en bunke och smält smöret. Blanda samman och pressa smulorna i botten av en 24 cm form med löstagbar kant.
2. Grädda botten mitt i ugnen 10 min. Låt svalna. Sänk sedan värmen till 150 °.
3. Fyllning: Smält den vita chokladen.
4. Vispa samman ost, kesella och socker. Rör ner ägg, citronskal, och smält choklad.
5. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen 35–40 min. Kakan skall precis ha stelnat i mitten. Låt kallna.
6. Vispa creme fraiche med elvisp tills det blir en bredbar kräm. Rör ner vaniljsockret. Bred den över kakan. Garnera med blåbär och ätbara blommor.