



Cappuccino cheesecake

Ingredienser 6 portioner

200 g	digestivekex
75 g	smör
1 tsk	kanel
3 st	gelatinblad
1 dl	starkt kallt kaffe
200 g	philadelphiaost, går bra med light
2,5 dl	kesella
3 st	äggvitor
2 dl	socker
	kakao att sikta över
	mörk choklad

Tillagning

Kan med fördel förberedas en dag i förväg.

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smula ner digestive-kexen i en bunke och blanda dem med smält smör och kanel. Fördela blandningen i en lätt smord form med löstagbar kant. Grädda i 10 minuter i mitten av ugnen. Ta ut och låt svalna.
2. Blötlägg gelatinbladen i 5 minuter, krama ur vattnet och låt dem smälta på svag värme i en kastrull tillsammans med kaffet. Låt svalna lätt.
3. Rör ihop Philadelphiaosten och kesellan i en bunke och tillsätt kaffeblandningen. Vispa äggvitorna till ett hårt vitt skum i en separat bunke, och blanda där-efter i sockret lite i taget tills vitorna blir blanka och toppar sig.
4. Vänd sedan ner vitorna i ost- och kaffeblandningen och håll allt i formen med kexbotten.
5. Låt cheesecaken stå kallt i kylskåp i minst 3 timmar. Sikta över kakao och strö på hyvlad choklad före servering.