



## Cheesecake

### Ingredienser 12 bitar

---

5 st	digestivekex
1,5 dl	vetemjöl
2 msk	strösocker
125 g	smör, kallt i kuber
1 st	äggula

### Fyllning

200 g	philadelphiaost
1,75 dl	vispgrädde
2 st	ägg
1 dl	strösocker
1 tsk	vaniljsocker
0,5 st	citron, rivet skal av
1 msk	pressad citronsaft

### Tillbehör

1 paket	bär
---------	-----

### Tillagning

---

Botten är spröd och extra god. Färska bär är gott till cheesecake. Den håller sig utmärkt i kyl upp till fyra dagar.

1. Sätt ugnen på 175°. Kör kexen i matberedare till fina smulor. Blanda ner mjöl, socker och smör och kör till en smulig massa. Tillsätt äggula och kör ihop till en deg. Kexen kan också rivs på den fina sidan av rivjärnet eller smulas i en mortel och sedan blandas degen snabbt ihop med fingertopparna.

2. Lägg degen i en form (24 cm i diam) med löstagbar kant. Strö över lite vetemjöl och tryck ut degen i formen. Låt vila i kyl ca 30 min.

3. Förgrädda botten mitt i ugnen 12-15 min. Rör ut philadelphiaost med grädde och tillsätt sedan resterande ingredienser till fyllningen. Vispa fyllningen slät eller kör med stavmixer.

4. Häll fyllningen i pajformen och grädda ytterligare 30 min. Stäng av ugnen och låt stå kvar i 30 min. Låt svalna.

Servera med färska bär.