



Foto: Holger Edström

Fru van den Bos äppelcheesecake

Ingredienser 25 bitar

5 dl	vetemjöl
1,5 dl	brun farin, eller råsocker
100 g	sötmandel, finhackad
200 g	smör, kallt

Fyllning:

500 g	naturell färskost
1,5 dl	strösocker
2 st	ägg

Garnering:

3 dl	äppelmos
0,5 st	påse mandelspån, rostade (à 50g)

Tillagning

Många bitar, lätt och snabbt gjort i långpanna.

1. Sätt ugnen på 175°. Hacka ihop mjöl, socker, mandel och smör till en smuldeg.
2. Ta undan 2 dl till strössel. Kläm ut resten i en smord form eller liten långpanna, ca 20 x 35 cm.
3. Grädda mitt i ugnen ca 12 min tills den har börjat få färg.
4. Vispa färskost, socker och ägg till en jämn smet. Bred ut smeten över den varma botten och grädda ca 15 min.
5. Bred ut äppelmos på kakan. Blanda resten av smuldegen med mandelspån och strö blandningen över äppelmoset. Grädda ytterligare ca 15 min.
6. Låt kakan kallna. Ställ den sedan i kylan ca 3 tim. Skär kakan i rutor eller trekanter.