



## Jordgubbscheesecake

### Ingredienser 10 - 12 bitar

---

#### Botten:

200 g digestivekex, ekologiska  
50 g vit choklad  
75 g smör

#### Fyllning:

250 g jordgubbar  
300 g philadelphiaost  
2 dl crème fraiche  
2 msk majsstärkelse  
1 dl strösocker  
1 st lime, rivet skal  
1 tsk vaniljsocker

#### Topping:

3 st gelatinblad  
2,5 dl crème fraiche  
2 msk strösocker  
2 msk lime, pressad saft

#### Dekoration:

125 g jordgubbar, delade  
citronmeliss

### Tillagning

---

Cirka 1 timme + tid för kakan att stelna

Ugn: 150 grader

1 Mixa. Mixa kex och choklad i matberedaren med kniven monterad till en smulig massa. Smält smöret och blanda ner.

2 Grädda. Kläm fast ett bakplåtspapper i en bakform med löstagbar botten. Klipp bort överflödigt papper. Tryck ut smulorna i bakformen. Grädda i ugnen, cirka 10 minuter.

3 Blanda. Mixa jordgubbar, philadelphiaost, crème fraiche, majsstärkelse, socker, limeskal och vaniljsocker i matberedaren med kniven monterad.

4 Fyll. Häll fyllningen i formen. Grädda på näst nedersta falsen, cirka 40 minuter. Låt svalna och ställ sedan in den i kylan för att bli riktigt kall.

5 Smält. Lägg gelatinet i kallt vatten 5 minuter. Blanda crème fraiche och socker i en kastrull. Värm på svag värme, lägg ner de urkrämade gelatinbladen och smält under omrörning. Smaksätt med lime.

6 Dekorera. Låt svalna i kallt vattenbad och håll över fyllningen på den kalla cheesecaken. Ställ tillbaka kakan i kylan, så att toppingen stelnar. Dekorera med jordgubbar och citronmeliss vid serveringen.