



Limecheesecake med passionsfrukt

Ingredienser 10 bitar

12 st	digestivekex
50 g	smör
4 st	gelatinblad
2 st	ägg
2 dl	lätt crème fraiche
400 g	lätt färskost,, t ex Philadelphia
1,5 dl	strösocker
1 tsk	vaniljsocker
2 st	lime, rivet skal och saft

Garnering:

1 st	gelatinblad
2 msk	strösocker
4 msk	vatten
2 st	passionsfrukter

Tillagning

Kakan är en stor hit på bjudningar och kalas, den är underbart god, hälsar Sofie. Variera gelén som garnerar tårtan med annan frukt eller bär, t ex hallon, blåbär eller småtärnad mango.

1. Krossa kexen fint. Smält smöret och blanda det med kaksmulorna. Tryck ut smulorna i botten på en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Ställ i kylen.
2. Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 min. Dela äggen. Blanda äggulor, creme fraiche, ost, socker, vaniljsocker och limeskal till en slät smet.
3. Värm limesaften i en kastrull. Ta upp och låt gelatinbladen smälta i limesaften. Låt svalna något och håll ner i en tunn stråle i ostsmeten under omrörning. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och vänd ner i smeten. Håll blandningen i formen och släta till ytan. Ställ i kylen minst 1 timme.
4. Lägg gelatinbladet till garneringen i kallt vatten ca 5 min. Koka upp socker och vatten i en kastrull. Ta upp och låt gelatinbladet smälta i kastrullen. Halvera och skrapa ur passionsfrukterna, ta inte med hinnorna. Blanda ner passionfruktsinkrämet i kastrullen och låt svalna. Håll gelén över tårtan. Ställ i kylen tills gelén stelnat, minst 1 timme.
5. Lossa kakan från formen och servera som dessert.