



## New York Blueberry cheesecake

### Ingredienser 1 kaka

---

#### Kexbotten:

300 g digestivekex

150 g smör

#### Cheesecakesmet:

600 g philadelphiaost

2,5 dl kesella, 10%

1 dl strösocker

1 dl majsstärkelse

2 tsk vaniljsocker

3 st ekologiska ägg

1 dl vispgrädde

200 g vit kvalitetschoklad

1,5 dl färska blåbär, (eller frysta)

### Tillagning

---

Om kakan inte vill lossna från formen brukar jag ta en liten kniv och skära försiktigt längs med kanten."

1 Sätt ugnen på 175 grader.

2 Krossa kexen fint i en mixer och blanda smulorna med smält smör.

3 Tryck ut kexblandningen till en botten i en teflonform med löstagbar kant, 24 centimeter i diameter.

4 Förgrädda botten i mitten av ugnen i cirka 10 minuter och låt svalna.

4 Vispa philadelphiaost och kesella krämigt i en skål.

5 Blanda i strösocker, majsstärkelse och vaniljsocker.

6 Rör i ett ägg i taget och sist vispgrädde.

7 Bryt chokladen i bitar, smält den i ett vattenbad (i en skål över kokande vatten) och blanda ner chokladen i smeten.

8 Häll smeten över kexbotten och strö över blåbär.

9 Grädda kakan i mitten av ugnen i cirka 40 minuter. Täck den med aluminiumfolie när den blivit gyllenbrun, så att den inte blir för mörk.

10 Stäng av ugnen och låt kakan stå kvar i eftervärmen i cirka 30 minuter.