



Pepparkakscheesecake

Ingredienser 10 bitar

Botten:

125 g pepparkakor, cirka
50 g smält smör

Fyllning:

400 g rumsvarm philadelphiaost
1,25 dl strösocker
1 msk vetemjöl
2 tsk vaniljsocker
0,5 tsk kanel, malen
0,5 tsk ingefära, malen
0,25 tsk kryddnejlika, malen
3 st ägg

Lingongelé:

1 st gelatinblad
1 dl koncentrerad lingondricka
0,75 dl lingonsylt

Tillagning

För mig är lingon och pepparkaka typiska vintersmaker och en väldigt lyckad smakkombination.

1 Mixa pepparkakorna i matberedaren till grova smulor. Tillsätt smöret och mixa till en massa. Tryck ut smulblandningen i en form med löstagbar kant som mäter 26 centimeter i diameter. Ställ i kylan minst 30 minuter.

2 Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ihop ost och socker. Blanda i mjöl, vaniljsocker och kryddor. Vispa till en slät smet. Tillsätt äggen, ett i taget.

3 Häll smeten i formen. Grädda i mitten av ugnen cirka 35 minuter. Fyllningen ska ha "stannat" men fortfarande vara lite lös i mitten. Fyllningen stelnar ytterligare när kakan kallnar. Låt kakan kallna helt och förvara den i kylan.

4 Lingongelé: Lägg gelatinbladet i blöt i kallt vatten cirka 5 minuter. Värm lingondrickan och dra kastrullen från värmen. Låt gelatinet smälta i lingondrickan. Låt gelén svalna i kylan till en lagom konsistens som går att skeda över pajen.

5 Bred ett tunt lager sylt över pajen och skeda försiktigt gelén över. Förvara cheesecaken i kylan.