



Picassotårta

Ingredienser 10 bitar

15 st digestivekex

100 g smör

Fyllning

200 g vit choklad

2 st ägg, uppdelade i gulor och vitor

400 g färskost (t ex philadelphia)

3 dl vispgrädde

Garnering

hallon, röda vinbär, jordgubbar eller kiwi

Tillagning

En läcker glass-cheesecake förbereds för frysen och dekoreras med bär inför serveringen.

1. Sätt ugnen på 200°. Krossa kexen. Smält smöret. Blanda kex och smör och tryck ut den smuliga massan stadigt i en form med löstagbar botten, ca 22 cm i diam.
2. Grädda botten 10 min mitt i ugnen, ta ut och låt den kallna.
3. Smält chokladen i en skål satt över en kastrull med sjudande vatten.
4. Rör ner först äggulorna, sedan färskosten.
5. Vispa äggvitorna och grädden hårt var för sig.
6. Vänd ner först grädden i chokladsmeten och därefter äggvitan.
7. Häll massan i formen och frys den ca fyra timmar eller till nästa dag.
8. Ta ut, garnera med bär och temperera tårtan minst 20 minuter innan den serveras.