



Saffranscheesecake

Ingredienser 8 bitar

150 g	pepparkaka, cirka 15 stycken
75 g	smör
500 g	kesella gourmet
3 st	ägg
1 dl	socker
0,5 g	saffran, ett kuvert
1 st	citron, rivet skal från

Översta lagret

400 g	crème fraîche
1 msk	vaniljsocker

Dekoration:

halverade passionsfrukter, och physalisfrukter

Tillagning

Saffran och pepparkaka möts i en frisk och elegant cheesecake skräddarsydd att matcha just glögg.

1 Mixa, eller stöt, pepparkakorna till smulor.

2 Smält smöret och blanda med pepparkakssmulorna.

3 Tryck ut smulorna i pajformen och förgrädda pepparkaksbotten i 5 minuter, 200 grader.

4 Vispa ägg och socker pösigt.

5 Rör ner kesella, rivet citronskal och saffran. Låt smeten dra i 15 minuter, så saffranssmaken får mogna ordentligt.

6 Häll fyllningen i pajskalet och grädda pajen, 180 grader, tills fyllningen stelnat, cirka 35 minuter.

7 Låt kakan svalna ordentligt. Rör ihop crème fraîche och vaniljsocker och bred över kakan.

8 Sätt in i ugnen 6–7 minuter, 180 grader, tills ytan stelnar något.

9 Låt kakan svalna och dekorera den precis före servering med halverade passionsfrukter och physalisfrukter.