



Björnbärs-cheesecake

*En ljuvlig dessertpaj med en fräsch smak av citron och björnbär.
Variera gärna med andra bär.*

387 KCAL/PORT. – 8 PORTIONER

Pajskal

150 g hasselnötter

75 g smör

Fyllning

250 g keso, 4 %

2 ägg

3 dl vispgrädde

½ dl sukrin

1 gelatinblad

3 msk kokande vatten

1 citron

Topping

färska björnbär

citronskivor

citronskal

1. Mixa nötterna till en grov massa i en matberedare eller mixer. Smält smöret och blanda ner det till en smet. Tryck ut smeten jämnt i en form med avtagbar kant, cirka 25 cm i diameter.
2. Mixa keson till en jämn massa. Vispa äggen fluffiga i en bunke. Vispa grädden luftig tillsammans med sukrin i en annan bunke.
3. Lös upp gelatinbladet i det kokande vattnet och låt svalna. Riv citronskalet fint och pressa ut saften.
4. Blanda keso, äggsmet, grädde, gelatinvatten, citronskalet och citronsaft. Häll fyllningen över nötbotten och låt stå i kylskåpet i 1 timme.
5. Toppa med björnbär, citronskivor och citronskalet.