

Efterrätt 2012

Hallon Cheesecake, 12 bitar.

Botten

9 digestivekex

70 g margarin

Rör ihop rumsvarmt smör med kexen.

Tryck ut massan i en form, gärna med löstagbar kant.

Grädda i ca 5 min, 175 grader.

Cheesecake

500 g kesella

250 g creme fraiche

2 ½ dl strösocker

½ dl vaniljsocker

1 paket hallon frysta eller färska

5 gelantinblad

Vispgrädde

Blötlägg gelantinbladen i kallt vatten ca 5 min. Blanda kesellan, creme fraiche, strösocker och vaniljsocker i en kastrull. Rör under uppvärmning blandningen så att sockret smälter (fingervarmt, får ej koka), Ta av från värmen. Ha i gelatinbladen och rör om så att de löses upp. Tillsätt smak, saft från de tinade hallonen. Hur mycket smak bestämmer du själv. (Provsmaka). Häll i formen med digestive botten. Ställ in i kylan minst 4 timmar.

Mixa eller rör de tinade hallonen tillsammans med lite socker till en sås. Spar några hallon till att garnera cheesecaken med innan servering.

Servera cheesecaken med vispad grädde och hallonsås.