

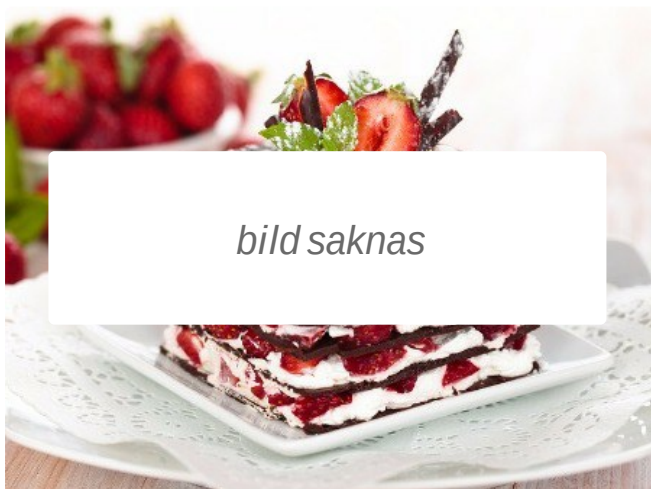


bild saknas

- ▮ 6 port
- ▮ Övrigt, Efterrätt

CHEESECAKE/ GLASSIG*

Ingredienser ▮

3 st ägg
 3 dl vispgrädde
 1,5 dl strösocker
 2 tsk vaniljsocker
 200 g färskost (*Philadelphiaost*)
 7 st digestivekex

Gör så här ▮

Smörj en form med löstagbar botten.

Krossa kexen ordentligt smulig och strö hälften i botten på formen.

Skilj gulor och vitor åt, och vispa samman gulor med socker, vaniljsocker och ost i en bunke.

Vispa vitor i en annan bunke, till hårt skum.

Grädden vispas i ytterligare en annan bunke.

Rör samman grädde med ost-massan och vänd därefter försiktigt ned äggviteskummet.

Rör massan jämn och häll i formen.

Strö över resten av smulorna.

Frys i minst 12 timmar.

Tag fram cheesecaken några minuter innan servering.