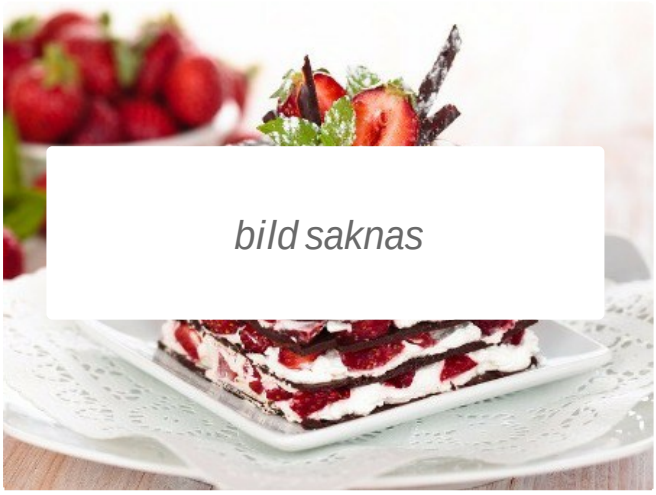


inköpslistan.se

Av: Iréne

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, vanlijsocker 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.