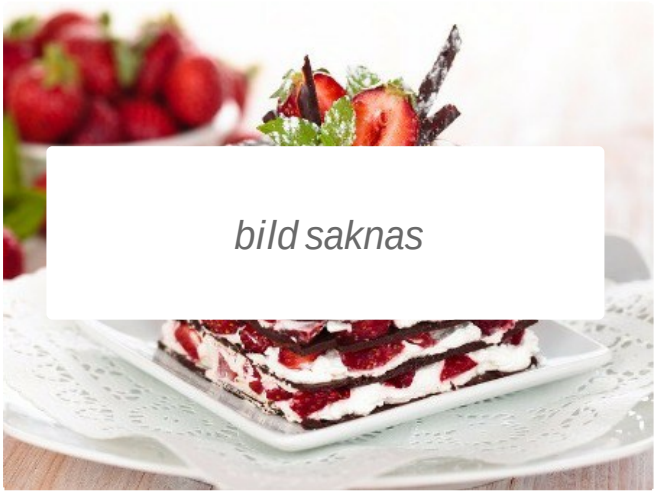


inköpslistan.se

Av: Isabelle

12 port

Övrigt, Efterrätt, Fest

CHEESECAKE M. PASSIONSFRUKT

Ingredienser

1/2 pkt digestivekex, fullkor
(el. naturella fullkonskex)
1 msk strösocker
1 tsk kanel, malen
20 g smör *(smält)*
4 st ägg
300 g philadelfiaost
2 dl gräddfil
3 dl passionsfruktpuré
1 dl strösocker
1 st citron
1 dl aprikosmarmelad
3 st passionsfrukt

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Mixa ingredienserna till botten (kex, socker, kanel, smält smör) i en mixer. Tryck ut smulmixen i botten av en form med löstagbar kant (ca 25 cm i diameter).

3. Sätt in den i ugnen i ca 10 minuter i 175 grader.

4. Mixa ihop ägg, ost, puré, gräddfil, socker, citronskal och citronsaft så att allt blandar sig.

5. Häll fyllningen i formen och grädda i 175 grader i 50 minuter.

6. När kakan svalnat: smält aprikosmarmeladen försiktigt i en kastrull, tillsätt de urgröpta passionsfrukterna och bred över kakan.