

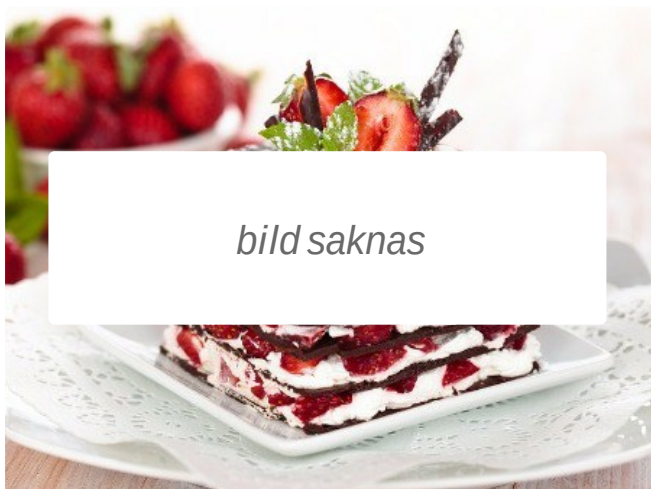


bild saknas

- 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.