inköpslistan.se

Av: Bella Alén

8 port

Efterrätt, Jul, I ugn

CHEESECAKE MED GLÖGGSMAK

En cheesecake som är riktigt läcker och som passar helt utmärkt till adventskaffe.

Ingredienser

Botten

200 g pepparkakor
75 g smör

Fyllning

3 st ägg
1 dl socker
600 g färskost
1 dl majsstärkelse
2 dl creme fraiche
1 dl glögg, alkoholfri

Glöggelé

4 blad gelatin
1,5 dl glögg, alkoholfri

Garnering

2 st kanelstång
1 st fikon, färska

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°.

2. Klä botten av en rund form med löstagbar kant med bakplåtspapper.

3. Stöt pepparkakorna ganska fint i en mixer. Smält smöret och rör ned i kaksmulorna. Blandas till en smulig massa och tryck ut i ett jämnt lager i botten av formen. Förgrädda botten i mitten av ugnen ca 10 min i 175°.

4. Vispa upp äggen tillsammans med sockret. Vispa ner crème fraîche och färskost i äggsmeten. Vispa till en jämn smet. Rör ner glöggen.

5. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i 30-35 min i 175°. Låt svalna helt i rumstemperatur och sedan kallna i kylskåpet.

6. Lägg gelatin i blöt i kallt vatten några minuter. Värm försiktigt upp glöggen i en liten kastrull. Skaka av vattnet från gelatinbladen och smält dem i den varma glöggen. Låt svalna några minuter och häll sedan försiktigt gelen på den kalla kakan. Låt stelna i kylskåp.

7. Lossa kakan från formens kant med en liten kniv, ta bort formens botten och dra bort bakplåtspappret från kakan. Dekorera ev med kanelstänger och färska fikon.