



- 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 fraiche 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.