

Cheesecake med bärpannacotta

Botten

200 g mandelmusslor eller andra goda småkakor (eller klassiska digestivekex)

75 g smör

Pannacotta

2 blad gelatin

3 dl grädde

2 msk strösocker

1 tsk vaniljsocker

0,75 dl salmbärssylt (eller björnbärssylt)

Cheesecake

4 gelatinblad

200 g vit choklad av god kvalitet

4 dl grädde

200 g färskost typ philadelphia

100 g turkisk yoghurt

1 msk vaniljsocker

2 citroner, saft och skal

90 g 1 dl strösocker

Till garnering

pannacotta gjuten i små silikonformar

marängar (jag gjorde marängar efter detta recept, men bytte ut pepparkakskryddan mot bärpulver och f

rostad vit choklad som bryts i bitar

choklad- eller lakritskulor, exempelvis från haupt lakrits

björnbär