SKALDJUR

Löjrom & räkdelikatess

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **45 min** Portioner: **2**

Här kommer delikatesser i dubbel bemärkelse, en cheesecake gjord med löjrom, räkor och delikatessknäckebröd. Passar som förrätt.

Här gör du botten och två lager till med en blandning av delikatessknäcke, parmesan, smör och lite fänkålsfrön. Mellan dessa lager lägger vi ägg, härlig löjrom, färskost och toppar skapelsen med mumsiga räkor och löjrom igen. Lite lyxigt och supergott. Nu kommer vi till frågan, är det svårt att göra? Nej, inte alls.

INGREDIENSER

45

Cheesecakebotten
8 stycken delikatessknäckebröd
3 matskedar finriven parmesanost
1 kryddmått fänkålsfrön
2 matskedar naturell färskost typ philadelphia
40 gram smält smör

Fyllning och Topping
2 stycken mellankokta ägg
2 matskedar majonnäs
4 matskedar naturell färskost typ philadelphia
dill valfri mängd
2 skivor citron
rödlök valfritt
500 gram räkor med skal
60-80 gram löjrom

GÖR SÅ HÄR

1. Att tänka på när man gör denna räkcheesecake/bakelse är att man behöver en monteringsform som är öppen i båda ändar för monteringen. Den ser lite ut som en pepparkaksform, fast högre och större och rund och finns att köpa på de flesta köksredskapsaffärer.
Receptet är för 2 cheesecakebakelser.

2. Bryt ner knäckebrödet i en skål och tillsätt fänkålsfrön, smöret, färskosten och parmesanosten. Mixa tills det blir en ganska slät massa.

Koka äggen och mosa ihop dem med 1 matsked majonnäs.
Skala räkorna.
Blanda 1 matsked majonnäs med färskosten.

3 Ställ monteringsringen på den tallrik som bakelsen ska serveras på och lägg i 2 matskedar av knäckeblandningen.
Lägg hälften av äggröran ovanpå och sedan ett lager till av knäckeblandningen.
Tryck till med locket till monteringsringen eller något annat lämpligt.

4 Lägg på 40% av löjrommen som nästa lager och sedan ett sista lager med knäckeblandningen. Tryck till igen.
Bred på hälften av färskostblandningen och ta sedan bort monteringsringen.
Du kan behöva dra lite försiktigt med en kniv på insidan av formen för att bakelsen ska släppa.
Lägg på dillen ovanpå färskosten, sedan räkorna, en liten sked löjrom och eventuellt lite rödlök.
Om du kyler bakelsen efter tilllagning, så ta fram den 10-15 minuter före servering.