



DESSERT

Citroncheesecake i glas

Kock: **Helena Ekman** Tid: **10 min** Portioner: **12**

Den här citroncheesecaken gör succé varje gång ? och du behöver varken ugn eller tålmod. Jag varvar krispig digestivebotten med krämig citronfyllning i små glas ? toppar med påskgodis eller bär. Perfekt till buffén, brunchen eller som ett snabbt sött avslut.





INGREDIENSER

8 digestivekex
50 g smör (smält)
100 g färskost
100 g mascarpone
1 dl citroncurd
1 msk florsocker
1,5 dl vispgrädde
påskgodis, typ miniägg, citrohjärtan eller maränger



GÖR SÅ HÄR

- 1** Krossa digestivekexen till smulor och blanda med smält smör.
- 2** Vispa grädden lätt för sig.
- 3** Blanda färskost, mascarpone, citroncurd och florsocker i en skål. Vänd försiktigt ner den vispade grädden.
- 4** Varva kexsmulor och citronkräm i glasen. Avsluta med ett krämigt lager på toppen.
- 5** Toppa snyggt med påskgodis, bär, zest eller något grönt.
- 6** Ställ kallt i minst 30 min innan servering (kan förberedas dagen innan).