DESSERT

Höstig cheesecake med äpple

Kock: **Helena Ekman** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Höstcheesecake med äpple på 15 min! Säg hej till höstens sötaste frestelse - min ljuvliga äppelcheesecake!
En krämig dröm av len färskostcreme och friska svenska äpplen, omsluten av en knaprig kexbotten. Perfekt balanserad mellan syra och sötma, med en hint av kanel för den där extra höstkänslan.
En efterätt som både smälter i munnen och värmer hjärtat. Din nya favorit bland desserterna - garanterat!

15

INGREDIENSER

Äppelkompott
240 g färska äpplen (1 stort rött äpple)
1/4 dl vatten
1/4 dl rörsocker
1/2 tsk kanel

Färskostcreme
200 g färskost
3/4 dl vispgrädde
2 msk florsocker
zest från 1/2 citron

Crumble

4 st digestivekex
några äppelskivor för garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Ta en kastrull och lägg ner delade äpplen, kanel, vatten och rörsocker. Koka några minuter och mixa slät. Lägg i en skål för att svalna.
2. Vispa färskost & grädde till härlig fluffig. Tillsätt citron och florsocker och rör slät. Lätt i spritspåse.
3. Krossa digestiven och ta fram 4 glas.
4. Börja med att lägga lite färskostcreme i botten, lägg på lite krossade digestive, sedan äppelcreme, fortsätt med färskostcreme, sedan digestive & lite äppelcreme. Avsluta med färska hackade äpplen & lite färskostcreme.
5. Njut!