



No-bake cheesecake med jordgubbsspegel

Kock: **Helena Ekman** Tid: **120 min** Portioner:



Vill ni göra något gott till Alla hjärtans dag, till helgmiddagen eller till nästa födelsedag? Den här cheesecaken är mycket enkel att göra och smakar ljuvligt. Jordgubbsspegeln på toppen blir en härlig färgklick!

Det går jättebra att förbereda cheesecaken dagen innan och sedan bara garnera innan servering.



INGREDIENSER

Cheesecake

300 g digestivekex
150 g smält smör
3 dl vispgrädde
225 g färskost
1,6 dl florsocker
2 lime, zesten

1/2 lime, saften
1 msk vaniljsocker
340 g mascarpone

Jordgubbsspegel

300 g frysta jordgubbar
1/2 dl socker
1/4 tsk agar-agar
1 msk vatten

Garnering

färska hallon och jordgubbar
citronmeliss
chokladhjärtan

GÖR SÅ HÄR

1

Krossa digestivekexen till fint smul och blanda med smält smör.
Tryck ut i en springform och ställ in i kylan minst 1 h.

2

Vispa grädden i en bunke.
Ta en ny bunke och vispa ihop färskost & florsocker.
Ta en ny bunke och vispa mascarponen.
Rör ner grädden i färskosten. Blanda i vaniljsocker, limezest och limesaft och rör om.
Blanda i mascarponen och rör om.
Häll smeten ovanpå den kylda digestivebotten. Tryck ner i kanterna och ställ in i kylan minst 1 h.

3

Jordgubbsspegel
Lägg jordgubbar och socker i en kastrull och koka i ca 5 minuter. Sila bort kärnorna och häll tillbaka resten i kastrullen.
Blanda agar agar & vatten i en skål och låt stå i 2 minuter. Häll sedan blandningen i kastrullen och låt koka någon minut. Låt svalna.

4

Bred jordgubbsspegeln på tårtan och ställ in den i kylan ca 1 timme.
Ta bort kanten på springformen och garnera med färska hallon & jordgubbar, citronmeliss & chokladhjärtan.