



DESSERT

No bake cheesecake med körsbärsspegel

Kock: **Helena Ekman** Tid: **180 min** Portioner: **8**

Vill ni göra något gott till sommarmiddagen eller till nästa födelsedag? Den här tårtan är mycket enkel att göra och smakar ljuvligt. Körsbärsspegeln på toppen blir en härlig färglick. Det går jättebra att förbereda 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
340 g marscapone
1 msk vaniljsocker
zest från 2 lime
saft från 1/2 lime

Körsbärsspegel

350 g färska körsbär
3 msk socker
2 msk vatten
1 st gelatinblad
några färska körsbär för garnering



GÖR SÅ HÄR

1

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

2

Vispa grädden i en bunke. Ta en ny bunke och vispa färskosten & florsocker. Ta en ny bunke och vispa mascarpone.

3

Ta sedan grädden och rör ner i färskosten. Blanda i vaniljsocker, limezest & limesaft och rör om.

4

Blanda i marcarponen och rör om.

5

Häll i ovanpå digestivebotten & tryck ner i kanterna och in i kylan minst 1 h.

6

Kärna ur körsbären och lägg i en kastrull med socker & vatten och koka i ca 5 minuter med lock.

7

Lägg ett gelatinblad i blöt.

8

Sila av men behåll körsbären. Krama ur gelatinbladet & rör ner i körsbärssåsen. Låt svalna.

9

Häll sedan på tårtan och in i kylan ca 1 timme.

10

Lyft bort kanterna och garnera resten av de kokta körsbären och några färska på toppen.