



DESSERT

No-Bake Cheesecake med pistage & hallon

Kock: **Helena Ekman** Tid: **60 min** Portioner:



En lyxigt enkel no-bake cheesecake med krämig pistagefyllning, frasig botten och toppad med färska hallon & vispad grädde. Ljuvlig balans mellan sötma, syra och crunch!



INGREDIENSER

170 g digestivekex
100 g smält smör
30 g pistagenötter

Fyllning

2 dl vispgrädde
150 g färskost (cream cheese)
1 dl florsocker
225 g mascarponeost
2 msk pistagekräm

1 tsk vaniljsocker

Topping

150 g färska hallon

0,5 dl vispad grädde

hackade pistagenötter

GÖR SÅ HÄR

1

Krossa digestive & pistagenötterna till fint smul och blanda med smält smör.

2

Tryck ut i en springform (18cm) och in i kylan minst 1h.

3

Vispa grädden i en bunke. Ta en ny bunke och vispa färskosten & florsocker. Ta en ny bunke och vispa mascarpone, pistagekräm & vaniljsocker. Blanda ihop allt i en bunke.

4

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

5

Garnera med färska hallon, spritsa i vispad grädde i hallonen & toppa med hackade pistagenötter

6