BAKA

Chai latte cheesecake

Kock: **I min syrras kök** Tid: **120 min** Portioner: **10-12**

120

En kryddig och len cheesecake som smakar chai latte.

INGREDIENSER

Botten
250 g biscoffkakor eller pepparkakor
1 msk strösocker
75 g smör

Kryddblandning
1 msk malen kardemumma
1 msk malen kanel
1,5 tsk malen ingefära
0,5 tsk malen kryddpeppar
0,5 tsk malen muskotnöt
0,25 tsk malen svartpeppar

Cheesecake

800 g färskost typ philadelphia (fullfet, rumstempererad)
2,75 dl strösocker
2 dl gräddfil (rumstempererad)
1,5 msk majsstärkelse
1 msk vaniljsocker/vaniljextrakt
4 stora ägg

Topping
2 dl vispgrädde
1 msk florsocker
kanel till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med botten. Sätt ugnen på 160 grader. Klä en 23-24 cm springform med bakplåtspapper i botten.

2. Mixa kakorna i en matberedare, tillsätt strösockret och blanda ihop allt till en fin sandliknande konsistens. Smält smöret och tillsätt det och mixa ihop med kaksmulorna. (Alternativt krossa kakorna i en mortel eller liknande och rör i det smälta smöret)

3. Lägg kaksmulorna i formen och tryck ner med botten av ett glas, och upp mot sidan av formen, så att det packas väl ihop och plattas ut. Grädda den i 10 minuter. Låt den sedan svalna. Håll ugnen påslagen.

4. Fortsätt med att göra kryddblandningen. Blanda ihop kryddorna till chaikryddmixen i en liten skål.

5. Vispa sedan färskosten i 1 minut på låg hastighet med elvisp eller i en assistent. Tillsätt sedan strösockret och chaikryddmixen. När allt strösocker och kryddor är tillsatta, skrapa ner sidorna av skålen och låt det blandas i 1 minut på låg hastighet.

6. I en liten skål, blanda ihop gräddfil och majsstärkelse tills det är slätt. Tillsätt det till färskosten med vanilj och låt det blandas på låg hastighet tills det blandas.

7. Tillsätt sedan två ägg åt gången och låt det blandas på låg hastighet tills det blandas. När alla ägg har blandats in, skrapa ner sidorna av skålen och ge den en slutlig mix för att se till att alla ingredienser har blandats.

8. Häll cheesecakesmeten i formen. Grädda i 1 timme och 10-15 minuter. När tiden har gått, skaka formen försiktigt. Cheesecaken ska fortfarande vara lite vobblig i mitten.

9 Stäng av ugnen och ha ugnsluckan lite öppen och låt cheesecaken svalna i ugnen i 1 timme. Låt den sedan svalna en stund i rumstemperatur innan den ställs i kylskåp. Låt den stelna i minst 6 timmar i kylen, gärna över natten innan du äter.

10 Vispa grädden och florsockret tills det blir mjuka toppar. Lägg på cheesecaken och pudra den med lite kanel.