



Vaniljcheesecake med jordgubbskompott

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **60 min** Portioner: **8**

En gudomligt god cheesecake som är toppad med en härlig jordgubbskompott gjord på färska jordgubbar. Inget slår detta en härlig sommardag!

Tilläggstid: minst 4 timmar i kylan men helst över natten.





INGREDIENSER

Botten:

10 stycken krossade digestivekex
2 matskedar socker
50 gram smält smör

Vanilj cheesecake:

400 gram färskost ex. philadelphia
2 ägg, rumsvarma
1 äggula, rumsvarm
2.5 deciliter socker
2 deciliter creme fraiche
1 tesked vaniljextrakt eller vaniljpulver

Jordgubbskompott

900 gram färska jordgubbar, skurna i stora bitar
1 deciliter vatten
1.5 matsked ljus maizena
0.7 deciliter socker
1 nypa salt
1 gelatinblad, blötlagda i kallt vatten
2 matskedar citronjuice

Vispad grädde till servering

GÖR SÅ HÄR

1

Botten:

- Sätt ugnen på 170 C.- Blanda alla ingredienser i en skål.- Tryck sedan ut smulblandningen jämnt på botten och kanterna i en pajform (23 cm).- Baka i ugnen i 10 minuter. Låt svalna helt.

2

Vaniljcheesecake: - Vispa färskosten tills den blir len, ca 1 minut.- Tillsätt socker följt av ägg och äggula, en i taget tills allt blandats väl. Tillsätt sedan creme fraiche och vanilj och vispa till en jämn smet. Häll fyllningen över botten.- Placera pajformen i en större ugnform och tillsätt hett vatten tills den når halvvägs upp på sidorna av pajformen.- Baka i ugnen i 45 minuter (170 C). Cheesecaken ska fortfarande dallra lite i mitten när den är klar. Den blir fastare sen när den är kyld. - Låt cheesecaken svalna i 30 min i ugnen med ugnsdörren lite öppen. Ta sedan ut den från ugnen och vattenbadet och låt svalna helt. Ställ in i kylskåp i minst 4 timmar, helst över natten.

3

Jordgubbskompott: - Tillsätt ca 3 dl av jordgubbsbitarna och vatten i en mixer. Mixa till en jämn puré. - Häll purén i en kastrull och tillsätt maizena, socker

och salt. Koka över medelvärme och rör hela tiden tills det börjar tjockna. -
Stäng av värmen och rör ner gelatinbladet och citronsaften. Låt svalna till
rumstemperatur.- Blanda sedan i resten av jordgubbarna. Täck och förvara i
kylen tills servering. När du är redo att servera, skeda
jordgubbskompotten över cheesecaken och servera gärna med lite vispgrädde
om du vill.