FISK

Laxcheesecake med löjrom

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **20 min** Portioner: **10**

20

Ett fantastiskt gott och väldigt enkelt tilltugg att förbereda och imponera på sina gäster med. Går även utmärkt att servera som förrätt.

Detta är verkligen gott och ett lite annorlunda sätt att servera cheesecake på, som normalt förknippas med desserter.

INGREDIENSER

5 skivor kavring
75 g smör
300 g philadelphia
2 dl vispgrädde
6 st gelatinblad
300 g varmrökt lax
300 g kallrökt lax
1 st citron, pressad
salt & vitpeppar
80 g löjrom

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg gelatinbladen i blöt. Mixa kavringen och blanda upp med smöret som du smält. Klä in en form i plastfolie, (15*20cm) och tryck ut kavringen i botten till ett jämnt lager.

2. Värm upp philadelphian med grädden i en kastrull och rör ner gelatinbladen tills de smälter, låt svalna.

3. Mixa laxen fint i matberedaren och blanda med osten. Smaka upp med pressad citron, salt och peppar. Häll blandningen i formen och låt sätta sig i kylen i 3-4 timmar.

4. Skär upp i lagom bitar och garnera med löjrom och dill.