



DESSERT

# Pepparkakscheesecake med clementin

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **180 min** Portioner: **12**



Pepparkakscheesecake med clementin, en given favorit på dessertbordet.



## INGREDIENSER

### Botten

30 st krossade pepparkakor  
100 g smält smör  
200 g philadelphia

### Fyllning

4 dl vispgrädde  
2 dl mild yoghurt  
4 st clementiner  
1 dl strösocker  
8 st gelatinblad

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Krossa kakorna (spara lite smulor till garnering) och blanda med det smälta smöret. Tryck ut smulorna i en springform som du klätt i bakpapper i botten och längs kanterna. Bred på philadelphian i ett jämnt lager.
- 2** Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Vispa grädden lätt och fluffig och blanda ner yoghurten. Skala clementinerna och skär ner dem i små bitar, blanda ner i grädden tillsammans med sockret.
- 3** Ta upp gelatinbladen ur vattnet utan att krama ur dem. Smält på svag värme i en kastrull och låt svalna. Vispa sedan ner gelatinet i gräddblandningen.
- 4** Häll fyllningen i formen och sätt in i kylan och låt stelna i 3-4 timmar.
- 5** Garnera med pepparkaksmulor, clementiner, hallon och mynta.