



30
jul 2016

Vin & Matguidens bästa cheesecakes

Skribent: **Monika Österheim**

Den 30 juli varje år firar man National Cheesecake Day i USA. Gillar man cheesecake är det väl bara att hänga på, eller hur?

Cheesecake kan lagas på olika sätt. Vi har plockat ihop några av våra bästa recept om ni också vill hänga på en liten cheesecake-frossa.

Ylva bjuder på en supersnabb variant i burk - Cheesecake i burk som varken behöver stelnas eller bakas, bara stå en stund i kylan.



Ylva har gjort den populära Rabarbercheesecaken som ska stelna i kylan eller några timmar i frysen och hon har även gjort en smarrig frusen variant, Cheesecakeglass med chokladsmulor.





Sedan har vi den klassiska varianten som bakas i ugn.
Morberg bjuder på sin cheesecake där botten är gjord på digestive.
Jag har bakat två varianter med mandelbotten. Den ena är New York Cheesecake och den andra är samma grundrecept men smaksatt, Cheesecake med vit choklad, lime, kolasås och macadamianötter.
Något av det godaste är Roys Blåbärscheesecake, också den bakad i ugn.
Om ni tidigare tvekat att göra en cheesecake-variant som ska bakas i ugn har jag i mina recept en lista med tips för att lyckas.



Det finns recept som är rena godiset! Nutella Cheesecake Brownies med Oreo-kex.



För att allt ska kännas bättre och mer hälsosamt ;-) avslutar vi med några sådana cheesecakes där både veganskt och raw är ledord.

Raw food cheesecake med smak av blåbär

Vegansk cheesecake

Raw cheesecake med fikon, apelsin & choklad



