GENERELL

# Ädelost- och pepparkakskaka

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **6**

45

Ädelost och pepparkaka är en fin förlovning. Men utan ett glas fin portvin blir det aldrig ett giftermål. Servera gärna mina vinkokta päron till kakan.

## INGREDIENSER

**Botten**
20 pepparkakor
50 g smör

**Fyllning**
3 gelatinblad
125 g färskost typ philadelphia
75 g ädelost, t ex stilton, rouquefort, kvibille ädel
3 dl gräddfil

## GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 175 grader. Krossa pepparkakorna. Smält smöret i en kastrull och låt det svalna något. Blanda smöret med pepparkakskrosset och tryck ut smulorna i en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.

2. Ställ in formen i ugnen och grädda pepparkaksbotten i 10 min. Låt svalna.

3. Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 min. Blanda under tiden de båda ostarna till en slät kräm. Tillsätt gräddfilen och rör försiktigt tills allt är blandat.

4. Ta upp gelatinbladen, smält dem med någon matsked av ostkrämen i en kastrull på svag värme och blanda sedan ner alltsammans i krämen. Häll ostfyllningen i formen, ställ i kylen och låt stelna. Servera med mina vinkokta päron eller något annat sött tillbehör.