



DESSERT

Per Morbergs cheesecake

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **8**



En god avslutning på en fin middag!

INGREDIENSER

Botten

100 g smör
12 st digestivekex



Fyllning

0.5 dl strösocker
1 krm malen kanel
1 msk vetemjöl
1 msk vaniljsocker
800 g philadelphiaost
3 st ägg
0.5 st citron, rivet skal

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret försiktigt så att det inte bränns, mixa kexen i en mixer eller smula sönder dem med händerna så att det blir till ett fint pulver.
- 2** Blanda kexen med det smälta smöret så att det blir en klump.
- 3** Tryck ut degen i botten på en pajform. Grädda i ugn på 175°C i 12-15 minuter.
- 4** Blanda socker, kanel, mjöl och vaniljsocker med osten och tillsätt sedan ett ägg i taget under omrörning.
- 5** Riv i citronskalet från en halv citron och rör om. Fyll pajformen med ostmassan och grädda längst ner i ugnen i cirka 30-40 minuter på 175°C.
- 6** Låt kakan svalna av och stå kallt före servering.