DESSERT

Blåbärscheesecake

Kock: **Roy Fares** Tid: **100 min** Portioner: **12**

Vill ni baka en ljuvligt god cheesecake, då har ni svaret nedan!

INGREDIENSER

Pajbotten
200 g digestivekex
2 msk strösocker
100 g smör

Cheesecake
120 g blåbär
600 g cream cheese
2 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
2 msk vetemjöl
50 g vispgrädde
3 st ägg

Varma blåbär

1 l blåbär
1 st citronsaft
0.5 dl strösocker
1 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Pajbotten - Sätt ugnen på 180 grader. Kör kexen till ?na smulor i en matberedare.
2. Tillsätt sockret och mixa ihop. Smält smöret och tillsätt det.
3. Blanda ordentligt och fördela sedan blandningen jämnt på botten av en springform, ca 22 cm i diameter.
4. Platta till ytan lite lätt med baksidan av en matsked. Grädda mitt i ugnen i 7 minuter. Låt svalna helt.
5. Cheesecakefyllning - Sätt ugnen på 160 grader. Vispa färskost, strösocker, vaniljsocker och mjöl till en ?uf?g blandning.
6. Vispa ner grädden. Vänd ner 1 ägg i taget med en slickepott. Häll i fyllningen i formen. Strö blåbär ovanpå.
7. Grädda mitt i ugnen i cirka 45-50 minuter. Stäng av ugnen, och låt cheesecaken stå i eftervärmen i ytterligare 20 minuter.
8. Ta ut och låt svalna helt ute innan den får stå i kylen i minst 3 timmar, gärna över natten, så att den stelnar och krämar till sig ordentligt.
9. Varma blåbär: Värm blåbär tillsammans med citronsaft, strösocker och lite vatten i en kastrull.
10. Låt sjuda på mellanvärme i 5-10 minuter tills du ser att blåbären börjar bli mjuka.
11. Servera varma till en bit cheesecake.