



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 7na 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 7uf7g 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 kylan 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.