



DESSERT

Cheesecake in a jar

Kock: **Roy Fares** Tid: **60 min** Portioner: **8**



Servera din cheesecake dekonstruerad i fina glasburkar så ska du få se på succé.



INGREDIENSER

Smuldeg

150 g digestivekex (ca 10 st)
0.5 dl strösocker
90 g smör (rumstempererat)
0.5 dl vetemjöl
0.5 tsk bakpulver
0.5 msk vaniljsocker

Cheesecakefyllning

300 g färskost (cream cheese)
0.5 dl strösocker
2.5 dl vispgrädde
0.5 msk vaniljsocker
1 st citron (saft + rivet skal)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smuldeg: Sätt ugnen på 180 grader. Kör kexen i en matberedare till fina smulor.
- 2** Häll smulorna i en bunke och tillsätt socker, smör, vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker.
- 3** Knåda ihop till en smuldeg. Strö ut degen på en plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i cirka 10 minuter. Låt svalna helt.
- 4** Cheesecakefyllning: Vispa färskost och socker fluffigt i en bunke. Vispa ner grädden lite i taget. Tillsätt vaniljsocker, citronsaft samt -skal och vispa tills krämen är luftig och slät.
- 5** Sammansättning: Dela jordgubbarna i bitar. Varva smuldeg, cheesecakefyllning och jordgubbar i burkar, glas eller skålar.