




CHEESECAKE

En mycket god frusen cheesecake som är som en glasstårta. Enkel att göra och kan förberedas månader i förväg om man så vill.

 Tid: 30 min + 4 timmar i frysen

 6-8 portioner

 **Laktosfritt** - Byt ut grädden mot sojagrädde och färskosten mot t.ex. Oatly "påMackan". Även laktosfri grädde och laktosfri philadelphiaost finns.

 **Glutenfritt** - Välj glutenfria digestivekex eller andra glutenfria kaksmulor.

 **Vegetariskt**

DU BEHÖVER:

- 3 st ägg
- 1.5 dl strösocker
- 2 tsk vaniljsocker
- 200 g färskost
- 3 dl vispgrädde
- 10 st digestivekex
- ev. 1 st citron
 - **eller** ca 0.5 tsk citronarom **och** ca 3 msk pressad citron

UTRUSTNING DU BEHÖVER:

- 1 st form med löstagbar kant / springform ca 20-26 cm i diameter

GÖR SÅ HÄR:

1. Dela äggen. Lägg äggulorna i en lite större bunke och håll äggvitorna i en annan lite mindre bunke.

(Den bunke som äggvitorna hålls i måste vara torr och fettfri.)

2. Håll strösocker och vaniljsocker över äggulorna. Vispa till en ljus fin pösigt smet för hand eller med elvisp.



© recepten.se
Cheesecake - mycket god frusen glasstårta.

3. Tillsätt färskosten. Blanda ner den till en jämn smet för hand eller med elvisp på lägsta hastighet.
4. Vispa grädden i en egen bunke. Den ska vara lite lagom fast, ungefär som du skulle ha vispat den att äta till en efterrätt, det är inte så jättenoga.

Rör därefter ner den vispade grädden i smeten för hand eller med lägsta hastigheten på elvispen.

5. Vispa äggvitorna till ett fast skum (med rena, fettfria vispar) med elvisp.
(Skummet ska vara så fast att man kan vända upp och ner på bunken.)
6. Rör försiktigt med en sked eller slickepott ner de vispade äggvitorna.
7. Om du vill ha citronsmak: tvätta och riv skal av citron och pressa ur saften. Blanda ner rivet citronskal och citronsaft i smeten. Alternativt kan man droppa i citronarom och hålla i lite citronsaft.

(När du river citronskal: Tänk på att tvätta skalet ordentligt först. Jag använder diskmedel och diskborste. Köp gärna ekologisk citron. Torka av skalet. Riv endast av det yttersta ljusgula, inte det vita för då blir det en besk bismak.)

8. Krossa kexen. Använd gärna en mortel. Man kan också krossa dem med fingrarna eller en sked eller gaffel på en skärbräda.
9. Lägg hälften av kaksmulorna jämnt fördelat på botten av en rund form med löstagbar botten.

Häll smeten ovanpå och bred ut den jämnt.

Strö resten av kaksmulorna ovanpå.

10. Ställ in i frysen i minst 4 timmar.

Vid servering: Tag ut cheesecaken 15-30 minuter i rumstemperatur före servering eller ställ den i kylan 1-1,5 timmar.

(Tag bort den löstagbara kanten efter att formen stått framme i rumstemperatur eller i kylan. Om du av någon anledning vill ta bort den direkt så låt den i så fall stå framme i rumstemperatur minst 5 minuter innan du lossar den löstagbara kanten, det är annars lätt att den går sönder, var försiktig.)

SERVERINGSTIPS:

Servera gärna med hallon.

VARIATIONSTIPS:

Byt ut digestivekex mot pepparkakor. Man kan också blanda i blåbär, hallon, jordgubbar och/eller sylt. I kommentarerna till detta recept finns massor av tips så läs gärna dem!

HÅLLBARHET OCH FÖRVARING:

Cheesecaken kan förvaras i frysen 3 månader innan servering.

Ett recept från [recepten.se](https://www.recepten.se)

URL till detta recept: <https://www.recepten.se/recept/cheesecake.html>