

Cheesecake New York Style

En klassisk cheesecake passar lika bra till vardags som till fest. Detta recept är enkelt att att variera genom att byta ut smaksättare eller topping.

cirka 10 - 12 bitar



Lite träning krävs



up to 75 Min.



Ingredienser:

Botten:

150 g mjukt smör
1 dl socker
3 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
1 st ägg

Fyllning:

500 g kvarg eller kesella
400 g färskost
4 st ägg
1,5 dl socker
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
1,5 dl potatismjöl
100 g vit choklad
1 st citroner (rivet skal)

Topping:

1,5 dl kolasås
100 g färska blåbär
Dr. Oetker Black & Gold strösselmix
eller annan dekorationsströssel

1 Botten:

Blanda socker och det mjuka smöret. Tillsätt ägget under vispning. Blanda ner mjöl, bakpulver och vaniljpasta. Rör ihop till en smidig deg. Fördela degen i en springform med löstagbara kanter, i botten och längs med nederdelen av kanterna.

2 Fyllning:

Smält chokladen i en skål i micron eller över vattenbad. Blanda alla ingredienserna för fyllningen. Tillsätt den smälta chokladen under vispning. Fördela fyllningen över botten.

3 Grädda cheesecaken i 175 grader i ca 50 minuter. Låt kakan svalna och dekorera med kolasås, bär och guldströssel.