

Citroncheesecake

Recept på en lättlagad men fantastiskt god och frisk cheesecake med smak av citron.

omkring 8 - 10 portioner



Lyckas lätt

up to 40 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

200 g digestivekex
50 g mjukt smör
omkring 4 - 5 msk citronsaft (från
1 pressad citron)
4 tsk Gelatinpulver
1 dl vatten
2 dl vispgrädde
2 dl kesella
1 tsk Dr. Oetker Citronarom
2 dl strösocker

1 Gör så här:

Klä botten av en springform med bakplåtspapper.

2 Smält smöret. Krossa digestivekexen och rör ner i smöret. Tryck ut blandningen jämnt i botten av formen. Ställ formen i kylskåpet.

3 Vispa vatten och gelatinpulver i en kastrull, låt det koka upp och värm tills gelatinet har löst sig. Dra av kastrullen från plattan så att gelatinblandningen svalnar något. Tillsätt citronjuice, citronarom, socker och kesella. Vispa grädde och vänd försiktigt ner i smeten. Häll smeten i formen.

4 Låt kakan stelna i kylskåpet över natten (den ska vila i minst 4 timmar). Lossa försiktigt kanten på formen och dekorera kakan med färska frukter eller bär.