

Key Lime Cheesecake

Recept på en ljuvlig cheesecake med limefyllning och marängtäcke på toppen.

cirka 12 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Mördeg:

2,5 dl vetemjöl
0,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 dl florsocker
120 g smör rumsvarmt
50 g finmald mandel eller mandelmjöl
2 msk mjölk

Limekräm:

1 dl naturell yoghurt
200 g färskost exempelvis Philadelphia
1 dl socker
2 msk limesaft
1 msk majsstärkelse (Maizena)
3 st äggulor
3 st äggvitor

Marängtäcke:

4 st äggvitor
2 dl socker
2 st lime

- 1 Blanda mjöl, bakpulver, mandel och socker. Tillsätt smöret genom att smula ner det i mjölblandningen. Rör ned mjölken och rör ihop till en deg.
- 2 Låt degen vila kallt i kylan en stund.
- 3 Kavla ut 2/3 av degen till en rundel (ca 24 cm i diameter). Lägg degen i en springform med samma mått.
- 4 Gör en rulle av resten av degen och lägg den i en rundel i kanten på springformen. Platta till rundeln så att det blir ett ca 3 cm högt band runtom.
- 5 Limefyllning: Vispa samman yoghurt, färskost, 2 msk av sockret, limesaft, majsstärkelse och äggulorna. Vispa äggvitorna i en torr bunke. Tillsätt sedan resten av sockret till äggvitan, lite i taget tills du har en fast massa. Vänd ned äggvitan i limefyllningen.
- 6 Håll limefyllningen i springformen. Grädda kakan i mitten av ugnen i 180 grader, ca 35 minuter.



- 7 Marängtäcke: Vispa äggvitorna i en torr bunke. Tillsätt sockret lite i taget och vispa marängen fast. Vänd ned rivet skal från 2 lime. Lägg marängen i en spritspåse med stjärntyll (ca 8 mm) och spritsa ut marängen på kakan.
- 8 Ställ in formen i ugnen och grädda ytterligare 8 minuter på 180 grader.
- 9 Dekorera kakan med skivad lime.

