

Polkagrischeesecake i glas med brownie

Recept på glutenfri dessert med mindre socker. Men utan att göra avkall på den goda smaken!

4 portioner



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Brownie:

100 g smör
100 g mörk choklad (70%)
2 st ägg
0,75 dl mandelmjöl
0,5 dl kakao
0,5 dl strösocker (alternativt sockerersättning, tex sukrin mellis)
1 krm salt

Cheesecake:

300 g färskost
0,75 dl vispgrädde
0,5 dl florsocker (alternativt sukrin mellis)
cirka 2 - 3 tsk Dr. Oetker Pepparmintsarom
Dr. Oetker gelfärger röd

1 Brownie:

Sätt ugnen på 160 grader. Klä en springform (20 cm) med bakplåtspapper. Smält smör och choklad på låg värme i en kastrull. Rör ner samtliga ingredienser och häll smeten i din springform. Grädda i mitten av ugnen i cirka 15-20 minuter. Den ska fortfarande vara kladdig i mitten men ha fasta kanter. Låt brownien stelna helt i kylskåpet, gärna över natten.

2 Cheesecake:

När det är dags för servering vispar du ihop färskost och vispgrädde krämigt. Tillsätt sedan pepparmintsarom i en tunn stråle samtidigt som du vispar. Vänd ner florsockret försiktigt. Fördela cheesecakesmeten i två skålar och färga sedan den ena skålen med några droppar röd gelfärg. Skär brownien i bitar och varva brownie med cheesecakesmeten i 4 glas. Servera, ät och njut!



- ③ Skulle du vilja ha allting förberett och inte göra cheesekakesmeten i sista sekund så rekommenderar jag att du låter cheesekakesmeten vara kvar i skålarna tills det är dags för servering.
När det är dags, rör du om och fyller upp glaset. Detta är för att det finns en risk att aromen lämnar cheesekakesmeten om den ligger för länge i glaset.

