


Snabb cheesecake utan gelatin

En enkel "no-bake" cheesecake med vaniljsmak. Dekorera med färska hallon och blåbär.

cirka 10 - 12 portioner

 Lyckas lätt

 up to 25 Min.



Ingredienser:

Kexbotten:

175 g digestivekex
50 g smör

Vaniljfillning:

1 Förp. Dr. Oetker Base for
buttercream
400 g färskost
1 msk Vaniljpasta Taylor & Colledge
2 dl vispgrädde

Dekoration:

färska hallon
färska blåbär

Om receptet:

Cheesecakes delas ofta in i två kategorier varav den ena gräddas i ugn medan den andra är av typen "no-bake" som skal stå kallt och stelna. Som regel bakas den sistnämnda med gelatin. Om man av olika anledningar inte önskar använda gelatin är det här receptet perfekt. Vi har ersatt gelatin med vår "Base for Buttercream" så att du snabbt och enkelt kan baka en läcker vegetarisk cheesecake.

1 Kexbotten:

Smöra en springform (ø 20 cm) och lägg bakpapper i botten.

Smula kexen i en matberedare eller smula för hand i en påse. Smält smöret och blanda det med kexsmulorna.

Lägg smulblandningen i springformen och fördelen till en jämn botten. Tryck till med exempelvis en vinkelpallett eller botten av ett glas.

Sätt springformen i kylan och låt botten sätta sig.



2 Vaniljfillning:

Häll innehållet i påsen med Base for Buttercream i en skål eller bunke. Tillsätt kyld färskost og vaniljpasta, och vispa med en elvisp i 4 minuter.

Häll grädden i en annan bunke och vispa luftigt. Vänd ned grädden i ostsmeten. Häll allting över kexbotten och jämna till. Låt cheesecaken sätta sig i kylskåpet i minst 1 timma.

3 Dekoration:

Dekorera kakan generöst med färska blåbär och hallon. Toppa eventuellt med några färska myntablad.

