

# Uppochner-Cheesecake med cocktailbär

Recept på en god ostkaka som får smakerna från pepparkaka, vanilj och citron. Görs i omvänd ordning, där man avslutar med botten.

1 springform



Lite träning krävs



up to 120 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

200 g Dr. Oetker Cocktailbär röda (2 askar)  
2,5 dl vispgrädde  
1 dl socker  
200 g philadelphiaost  
1 Förp. Dr. Oetker Vaniljaroma  
2 msk citronsaft  
4 st Gelatinblad  
100 g pepparkakor  
100 g digestivekex  
50 g smält smör

- 1 Uppochner-Cheesecake med cocktailbär:**  
Gör så här: Finhacka hälften av cocktailbären och dela den andra hälften itu. Lägg de halva cocktailbären med snittytan nedåt i en form med löstagbara kanter. Blanda socker, vaniljarom, hackade cocktailbär och philadelphiaost.
- 2** Värm citronsaften. Lägg gelatinbladen i blöt ca 10 minuter. Plocka upp gelatinbladen ut vattnet och låt dem smälta ned i den varma citronsaften. Låt svalna något och rör sedan ned gelatinblandningen i ostmassan. Vänd till sist ned den vispade grädden. Häll fyllningen över cocktailbären. Låt stå i kyl i minst 2 timmar.
- 3** Krossa pepparkakor och kex och blanda dem med smält smör. Fördela kexblandningen över fyllningen, se till så att det är väl täckt. Ställ in kakan i kylan ytterligare 30 min eller tills serveringsdags.
- 4** Ta bort kanterna på formen och vänd kakan upp och ned på ett serveringsfat.