



# LET'S GO TAPAS

## CITRON CHEESECAKE

Läckert syrlig och söt cheesecake med lite krisp från finhackade Marcona mandlar med citronsmak.

👤 ENKEL, 6-10 pers

### INGREDIENSER

50 g smör  
10 digestivekex  
1 citron (saft)  
2 dl florsocker  
1 dl lemon curd  
400 g färskost, naturell  
2 äggulor  
2 dl vispgrädde  
3 gelatinblad  
1 näve Marcona mandlar Citron

**Goda tillbehör:**

Myntablåd och färsk citron



### GÖR SÅ HÄR:

1. Botten: Smält smöret, smula sönder digestivekexen i en skål och häll över smöret. Blanda ihop. Pressa ut blandingen i en rund form med avtagbar kant.
2. Finhacka Marcona mandlarna.
3. Cheesecake: Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Låt dem ligga och dra i cirka 5-10 minuter. Vispa upp grädden så att den blir halvhård. Blanda äggulor, färskost, florsocker och lemoncurd till en len smet.
4. Pressa ut all saft ur citronen, häll ner i en kastrull. Krama ut vattnet ur gelatinbladen, lägg ner dem i kastrullen. Värm upp på medelvärme och rör om tills gelatinbladen är smälta.
5. Häll ner allt i cheesecakeblandningen och vänd ner den vispade grädden till en jämn smet.
6. Häll ner smeten i formen. Täck med plastfolie, låt stå i frysen i minst 2 timmar.
7. Ta ut formen minst 15 minuter innan servering. Smält lite lemon curd och ringla över kakan, dekorera med mynta och färska skivor av citron.

### PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar  
du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se