

Cheesecake med Citronmeliss

Pajskal:

250gr Digestivekex

100gr smält smör

Krossa kexen. Blanda med smält smör och tryck ut i en form med löstagbar botten. Grädda mitt i ugnen i ca fem min.



Fyllning:

500gr Philadelphiaost

2 dl socker

3 ägg

1 tsk vaniljsocker

rivet skal av en citron

½ till 1 msk finhackad färsk citronmeliss

Mosa osten och rör den mjuk tillsammans med ägg, socker, citronskal och citronmeliss. Häll smeten i pajskalet och grädda mitt i ugnen, 175 gr i 40 min.

Låt svalna, bred sedan över 3 dl crème fraiche och grädda ytterligare en gång i 5- 8 min.

Låt kallna och dekorera med citronmelissblad.

Ät och njut!

