

Fathiyas Cheesecake

400 gr. Digestive kiks
140 gr. blødt smør
300 gr. flødeost
120 gr. flormelis
2 tsk. vaniljeessens
½ tsk. citronsaft
2½ dl. piskefløde
1 glas (284 gr.) st. Dalfour Rhapsodie de Fruit kirsebærblanding eller bær

Fremgangsmåde:

Blend kiksene til krummer i en foodprocessor, tilsæt smør og blend til massen bliver homogen.

Fordel blandingen i en springform (ca. 20 cm. diameter) og pres den godt sammen, og en smule op ad kanten.

Rør flødeost, flormelis, vaniljeessens og citronsaft sammen til en glat masse.

Pisk fløden let og vend den forsigtigt i osteblandingen.

Hæld denne creme på kiksebunden, og glat toppen ud med en dejskraber.
Sæt kagen på køl i mindst 3 timer – gerne natten over.

Åben springformen, tag ostelagkagen ud, fordel kirsebærblandingen eller bær på toppen.