

på tallriken

Lakritscheesecake med hallonsås



6 portioner:

- 150 g philadelphiaost
- 4 msk florsocker
- 1 tsk lakritspulver
- 1 tsk vaniljsocker
- 2 dl vispgrädde

Crunch:

- 8 st Digestivekex krossade eller mortlade

Hallonsås:

- 150 gram frysta hallon - som ska tinas
- 1 msk florsocker - varierar beror på hur sött man vill ha det.

Dekoration (förslag):

- Färska hallon
- Lakritsströssel

Gör så här:

1. Krossa kexen i en skål med fingrarna eller mortla, men gör det lite halvfint så någon grövre bit kommer med. Det behöver inte vara perfekt.
2. Vispa samman philadelphiaost, florsocker, vaniljsocker och lakritspulver till en slät kräm. Tillsätt sedan grädden och vispa till en tjock härlig konsistens.
3. Fyll smeten i en spritspåse och förvara i kylan tills serveringsdags.

Hallonsåsen:

1. Se till att de frysta hallonen är upptinade, passera dom genom en finmaskig sil tillsammans med florsockret, så bildas inga klumpar. Dra med en sked fram och tillbaka i silen så saften pressas ut, det är bara den avrunna saften som ska användas.

Montering av desserten:

1. Fördela ut digestivekrosset i portionsglas.
2. Spritsa ut lagom mängd fyllnig ovanpå, skeda sen över lagom mängd hallonsås och toppa gärna med lakritsströssel eller färska hallon.