

Klassisk amerikansk cheesecake

Ingredienser

- 15 digestivekex
- 3/4 dl strösocker
- 50 g smör, smält
- 1/2 tsk malen kanel

Till fyllning

- 4 ägg
 - 2 1/2 dl strösocker
 - 400 g Philadelphiaost
- 1 citron, saften

Till topping

- 3 dl gräddfil
- 2 msk strösocker

Till garnering

- cirka 250 g färska bär och frukt
- mynta
- florsocker

Så här gör du

45 minuter

1. Sätt ugnen på 185 grader. Mixa kexen med socker och tillsätt smält smör och kanel. Lägg smulorna i en pajform, cirka 24 centimeter i diameter och platta till smulorna lätt med handen eller baksidan av en sked.
2. Sätt in formen i ugnen 5 minuter. Ta ut formen och sänk värmen till 175 grader.

3. Vispa ihop ägg, socker och Philadelphia ost. Tillsätt citronsaften och häll upp smeten i formen och grädda i 25–30 minuter (tills den stannat i mitten).
4. Blanda ihop gräddfil och socker. Ta ut formen ur ugnen och täck med gräddfil. Sätt tillbaka i ugnen i 5 minuter. Ta ut kakan, låt den svalna och kallna helt i kylan ett par timmar.
5. Garnera med halverade jordgubbar, hallon och skalad kiwi, skurna i klyftor, fikon i klyftor, granatäppelkärnor och mynta, pudra med florsocker.

