

Cheesecake (1 personer)

Preparation

Kör digestivekex och smält smör i en mixer till en grynig massa. Tryck ut degen i en form med löstagbara kanter och grädda 5 minuter i 200 grader, låt sedan svalna.

Vispa färskosten fluffig, tillsätt kondenserad mjölk och vispa smeten slät. Tillsätt äggen ett och ett och därefter pressad citron, fortsatt vispa tills smeten är slät. Slå smeten i formen och grädda i ca 30 minuter i 175 grader tills kakan är fast.

Rör samman gräddfil och honung tills det blivit slätt, häll över kakan och grädda ytterligare 5 minuter.



Produkter

digestivekex	250g
smör	100g
färskost	300g
Kondenserad Mjölk 397g *(Mjölk)	1 burk
ägg, ekologiska	3 st
färskpressad citron	0,5 dl
gräddfil	3 dl
Törsleff's Flytande Honung	1 msk

**Allergener*