

Citroncheesecake med lemoncurd och mandelcrumble



Recept för åtta personer

Lemoncurd

1,5 dl strösocker

1 ägg

2 äggulor

Saft och finrivet skal från 2 citroner

50 g smör skuret i mindre bitar

Beredning

Inled med att producera lemoncurd. Tar tid!

Inför servering kyles alla krämer.

Häll socker, ägg, citronskal o saft i en värmetålig skål. Glasera över ett vattenbad. Rör hela tiden så äggen inte koagulerar. Lägg i smöret som smälter.

Låt svalna.

Rör ej runt när lemoncurden satt sig.

Citroncheesecake kräm

200 g kylskåpskall cremecheese

2 dl kylskåpskall vispgrädde

2 tsk vaniljsocker

1 dl florsocker

1 dl lemoncurd

Beredning

Vispa kall cremecheese, kall grädde med vanilj och florsocker till fast kräm. Vänd försiktigt ner kall lemoncurd med slickepott.

Beredning

Sätt ugn på 175 grader varmluft. Blanda alla ingredienser i mixer. Kör till smulig deg.

Bred ut degen på ett bleck.

Grädda 10 -12 minuter: Gyllenbrunt.

Svalna helt och krossa crumblen.

Servera på kalla tallrikar

Spritsa cheesecakekrämen i slalomform.

Spritsa lemoncurd dekorativt på olika ställen.

Strö över Mandelcrumble.

Dekorera med chokladkulor och torkade blommor.

Mandelcrumble

100 g kallt smör

1 dl sötmandel

0,75 dl strösocker

2 dl vetemjöl

0,5 tsk vaniljsocker

Dekoration

Chokladkulor

Torkade blommor