



BAKAD CHEESECAKE MED PISTAGEKRÄM



1,5 tim



10-12 bitar



INGREDIENSER

BOTTEN

- 20 st digestivekex (ca 200 g)
- ½ dl farinsocker eller strösocker
- 50 g smör, smält (till kexen)
- 3 dl mix nötter (t.ex valnötter, mandel och pistage)
- 50 g smör, smält (till nötter)

FYLLNING

- 600 g färskost, rumstempererad
- 2 dl strösocker
- 3 st ägg, rumstempererade
- 2 msk majsstärkelse eller ½ dl vetemjöl
- 1 dl vispgrädd, rumstempererad

GARNERING:

- 200 g pistagekräm
- ca ½ dl pistagenötter, grovhackade
- Äthara blommor

GÖR SÅ HÄR

STEG 1:

Sätt ugnen på 170 grader under -och övervärme..

Botten: Fodra en springform (23-24 cm i diameter) med bakplåtspapper botten och sidor av formen.

STEG 2:

Smält smöret. Mixa digestivekexen till fina smulor. Blanda smulorna med smör och socker. Tryck ut kexsmulor ordentligt i botten av en formen. Mixa eller grovhacka nötter och blanda med sirap och smält smör.

STEG 3:

Fyllning: Rör ihop färskost med sockret, vaniljsocker och majsstärkelse till en slät smet. Tillsätt vispgrädd och äggen. Vispa ihop till en slät smet.

STEG 4:

Häll smeten i formen och grädda kakan i ca 50-60 minuter. Stäng därefter av värmen och låt svalna i ugnen i ytterligare 30 minuter.

STEG 5:

Ta ut cheesecake och låt svalna lite i rumstemperatur, ställ sedan i kylan och låt den svalna helt i kylskåpet, hela över natten.

STEG 6:

Värm upp några sekunder pistagekrämen så den blivit följsam och bre över cheesecake. Dekorera med grovhackade pistagenötter runt om.