

Citrus Cheesecake

BUND

- 260 g Bastogne kiks
- 100 g smør

CREME

- 500 g Philadelphia Original
- 1 dåse kondenseret mælk
- 4 stk pasteuriserede æggeblommer
- 3 stk saft og skal fra usprøjtet citron
- 1 stk saft fra usprøjtet lime (skallen gemmes til pynt)
- evt. lidt gul frugtfarve

PYNT

- 100 blødt smør
- 125 g flormelis
- 200 Philadelphia Original
- 2 spsk perlesukker
- 1 stk skal fra usprøjtet lime

INSTRUKTIONER

1. Kom Bastognekiksene i en stor frysepose og luk den. Knus kiksene med en kagerulle.
2. Smelt smørret og bland det med de knuste kiks. Tryk massen ud i bunden af en springform beklædt med bagepapir og smør. Sprøjt siderne med fedtstof (ø ca. 20-22 cm)
3. Bag bunden i 15 minutter ved 170 grader.
4. Pisk philadelphia glat, tilsæt kondenseret mælk og rør til en jævn masse. Rør æggeblommer i. Kom citronsaft og -skal i blandingen og rør til den tykner.
5. Fordel cremen oven på den afkølede kiksebund og bag kagen nederst i ovnen i 35 minutter ved 150 grader. Sluk ovnen og lad kagen stå på eftervarmen i 25 min. Tag kagen ud og afkøl den inden den sættes på køl.
6. Smør, flormelis og philadelphia piskes til en luftig masse og kommes i en sprøjtepose. Dekorér kagen med cremen. Drys med en blanding af limeskal og perlesukker.

