Blåbärscheesecake

Tillagning

Färskostkräm:

**Vispa** ihop färskost, grädde, socker och vaniljsocker till en **fluffig** kräm. **Riv** ner citronskal och blanda om försiktigt.

Marinerade blåbär:

Blanda blåbär, citronsaft och socker i en skål. Rör om då och då tills blåbären tinar och sockret **smälter**.

Montering:

**Krossa** digestivekexen till smulor.

**Varva** digestivekex, färskostkräm och blåbär i glas. Toppa med lite mynta om du vill.

**Ingredienser:**

Färskostkräm

* 100 gram [naturell färskost](https://www.tasteline.com/ingrediens/naturell-farskost/)
* 100 ml [vispgrädde](https://www.tasteline.com/ingrediens/vispgradde/)
* 25 ml [strösocker](https://www.tasteline.com/ingrediens/strosocker/)
* 0,5 tsk [vaniljsocker](https://www.tasteline.com/ingrediens/vaniljsocker/)
* 0,5 st [citron(er)](https://www.tasteline.com/ingrediens/citroner/)

Marinerade blåbär

* 112,5 gram [frysta blåbär](https://www.tasteline.com/ingrediens/frysta-blabar/)
* 0,5 st [citron(er)](https://www.tasteline.com/ingrediens/citroner/)
* 25 ml [strösocker](https://www.tasteline.com/ingrediens/strosocker/)

Montering

* 7  [digestivekex](https://www.tasteline.com/ingrediens/digestivekex/)

En bild som visar inomhus, efterrätt

Automatiskt genererad beskrivning