

Cheesecake med havtorn och choklad

Botten:

3 ½ dl kexsmulor (digestivekex)

50 g smält smör

½ dl strösocker

1 msk havtornpulver

1. Blanda ingredienserna till botten
2. Smörj en pajform, ca 24 cm i diameter och tryck fast degen i pajformen och upp längs kanten.
3. Grädda i 175 grader i ca 10 min

Fyllning:

¾ dl Strösocker

200 g Philadelphia ost (mjuk)

200 g vaniljkesella

3 dl gräddfil

½ dl havtorn råsaft

4 ägg

200 g vit choklad

1. Vispa Philadelphia östen mjuk
2. Blanda försiktigt socker, ost, kesella, gräddfil, havtornråsaft, och ägg i en stor bunke så att ingredienserna precis blandas.
3. Smält den vita chokladen på ca 28 grader och blanda ner i fyllningen.
4. Häll fyllningen i pajformen.
5. Grädda pagen i 175 grader i ca 1 timme, eller tills fyllningen har stelnat.
6. Låt svalna i rumstemperatur.

Överdel:

2 dl gräddfil

½ dl strösocker

3 msk havtorn råsaft

1. Blanda gräddfil, socker och havtornråsaft i en skål och bred över pagen.
2. Grädda i 250 grader i ca 5 min så att överdelen stelnar.
3. Ställ pagen i kylskåp 1-2 tim. Garnera.