

CHECKBIZ SMARRIGA CHEESECAKE

Ingredienser

150 g digestivekex

50 g smör, rumstemp.

400 g Philadelphia Naturell

2 dl strösocker

4 ägg

0,75 dl vetemjöl

0,5-1 dl gräddfil

1 paket små gula marsipankycklingar

Steg för steg

- Sätt ugnen på 170 grader. Krossa digestivekexen i en bunke och blanda smulorna med det rumstempererade smöret. Tryck ut blandningen ordentligt i botten av en form (22–23 cm i diameter) med löstagbar kant. Ställ kakformen i kylan och förbered fyllningen.
- Rör ihop Philadelphia-osten med sockret till en slät smet. Tillsätt äggen, ett i taget, under omrörning.
- Rör ner mjölet och gräddfilen i Philadelphiasmeten.
- Häll upp smeten i formen och grädda kakan i 60 minuter. Stäng därefter av värmen och låt svalna i ugnen i ytterligare en timme.
- Efter att kakan svalnat, garnera kakan med små gula marsipankycklingar.

Lycka till!