

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

American cheesecake

Ingredienser

(för 8)

115 st grahamskex
4 msk margarin eller smör
2 dl strösocker
1 1/2 tsk kanel
3 små paket Philadelphia Cream Cheese
2 st ägg
saften av en 1/2 citron
3 dl gräddfil

Kakan ger 8 stora bitar och är ganska mäktig.

Sätt ugnen på 185 °C.

1. Låt ostpaketen ligga öppnade i rumsvärme, så osten mjuknar något.
2. Krossa grahamskexen i en mortel.
3. Smält margarinet i en kastrull. Blanda ned kexsmulorna. Rör ned 3/4 dl socker och 1/2 tsk kanel i smulorna
4. Pressa smulblandningen i botten och på sidorna i en pajform, men spar 2 msk till garnering.
5. Grädda i 5 minuter. Tag ut pajen och minska därefter ugnsvärmen till 175 °C.
6. Vispa under tiden osten med elvisp eller gaffel. När osten är mjukvispad, vispa ned äggen, resten av sockret och kanelen samt citronsaften. Massan skall bli pösig.
7. Häll massan i den förbakade pajformen och grädda 20 minuter. Ta ut pajen och täck med gräddfilen. Strö resten av kexsmulorna över. Grädda 5 minuter till.
8. Kyl kakan ordentligt så att den stelnar före serveringen. Den blir bäst om den får stå över natten.

Smakar underbart!