

# Cheesecake m. kirsebær sauce

Mandag 27. november 2023

## Ingredienser

200 gr. flødeost

2 dl. piskefløde

75 gr. flormelis

korn fra 1/2 stang vanilje

10 fuldkorns digestive kiks

2 spsk. mandelmel

50 g. smeltet smør

## Fremgangsmåde

Kom kiksene i en skål og knus dem helt. Tilsæt mandelmel og smør og rør rundt. Fordel kiksemassen i bunden af 6 glas og pres massen let sammen. Stil glassene på køl, mens du tilbereder cheesecakefyldet.

Lad flødeosten få stuetemperatur – så er den nemmere at arbejde med. Skrab kornene ud af vaniljestangen og skil dem ad med lidt flormelis. Pisk flødeosten cremet og tilsæt flormelis og vaniljekorn. Pisk fløden til skum i en anden skål og vend den i flødeosten af 2-3 omgange. Kom cremen i en sprøjtepose med stor glat rund tyl eller i en frysepose, hvor du kan klippe et hjørne af og fordel cremen ovenpå kiksebundene.

Fordel kirsebærrene på desserten og hæld lidt af det tynde på.

Sæt det på køl.