

No-bake lime & passion cheesecake

Ingrédients

- 270 g gavottes (jag använde gavottes täckta med choklad)
- 90 g smör
- 650 g philadelphia
- 65 g limejuice
- 120 g socker
- 310 g vispgrädde
- 3 passionsfrukter

Préparation

1. Är du mer för cheesecake med eller utan gräddning?
2. Jag måste erkänna att jag generellt föredrar med gräddning, men det hindrar mig inte från att också njuta av den andra versionen, som är snabbare och har fördelen av att inte kräva någon ugn.
3. Här har jag gjort en exotisk version, lime & passionsfrukt, med lite choklad ändå i botten!
4. Du kan anpassa den med valfri citrusfrukt i smeten och de frukter du vill dekorera med (citron-hallon, lime-ananas.
5.).
6. Receptet är superenkelt, den enda begränsningen är att cheesecaken måste vänta i kylskåpet några timmar innan den kan avnjutas!
7. Smält smöret.
8. Smula gavottes och tillsätt det smälta smöret.
9. Blanda väl.
10. Placera desertringen på din serveringsplatta med en plastremsa runt om du har (det gör det lättare att ta bort ringen), och häll sedan ut kakblandningen på botten.
11. Packa det väl med botten av ett glas, om möjligt med maximalt tryck.
12. Placera botten i kylskåpet medan du gör grädden.
13. Blanda philadelphia med limejuice och zesten från limefrukterna.
14. Tillsätt sedan sockret och blanda igen.
15. Vispa grädden och tillsätt den försiktigt med en slickepott till den tidigare blandningen.
16. När grädden är homogen, häll den i ringen.
17. Jämna till ytan och ställ i kylskåpet i minst 3 timmar, helst över natten.
18. Dekoration: Zest från en lime 3 passionsfrukter Några smulade gavottes Ta ut cheesecaken från kylskåpet, ta bort desertringen och plasten.
19. Dekorera sedan med passionsfrukter, limezest och några smulade gavottes innan du njuter av den!