

Geisha Cheesecake

No bake Cheesecake med Geisha - kan det bli smidigare och godare? Den här är enkelt att göra och räcker till många.

+1 h 10 bitar

Du behöver:

Botten

- 200 g kakor, t.ex. Oreo, Digestive.
- 100 g smör

Fyllning

- 600 g färskost, gärna Mascarpone
- 1 1/2 dl florsocker
- 1 msk vaniljsocker
- 2 dl vispgrädde
- 22st Geisha

Dekoration

- Geisha



Gör så här!

1. Klä en springform, 20-24 cm, med bakplåtspapper i botten och längs insidan av kanterna.

Botten:

2. Mixa kakorna till ett fint smul. Om du inte har en mixer kan du lägga kakorna i en fryspåse och krossa dem med en kavel.
3. Lägg smöret i en värmetålig skål och smält i mikro.
4. Blanda smör och kaksmul till en massa.
5. Häll kakmassan i formen och tryck ner den jämnt i botten.
6. Ställ in formen i kylan medan du gör fyllningen.

Fyllning:

7. Grovhacka Geisha.
8. Häll färskost, florsocker och vanilj i en stor skål och använd en elvisp för att vispa ihop till en slät kräm.
9. Tillsätt grädde och vispa på medelhastighet tills det är en fast kräm. Det ska inte droppa när du lyfter upp vispen. Se till att inte vispa för länge för då kan det istället bli rinnigt!
10. Häll i Geisha och rör om.
11. Ta fram formen ur kylan och häll i fyllningen, Tryck ner krämen i botten och jämna till.
12. Ställ i kylan att stelna, gärna över natten men minst 4 timmar.
13. Dekorera med ännu mer Geisha och servera direkt!