

Cheesecake med rabarberfyllning (8-10 bitar)

Botten:

25 g	smält margarin
1	ägg
1 dl	råströsocker
1,5 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
Rivet skal av en citron	
0,5 dl	mjök

Fyllning:

7	gelatinblad
350 g	rabarber
1 msk	strösocker
1,5 dl	strösocker
200 g	färskost (philadelphia)
3 dl	gräddfil eller yoghurt
1 dl	florsocker

- Sätt ugnen på 250° C.
- Smält margarinet och låt svalna. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl, bakpulver och citronskal väl, rör ner blandningen i äggpöset. Vänd ner fett och mjök i smeten, rör den jämn och häll i en ca 22 cm form med löstagbar kant. Sätt i bakpapper i botten på formen.
- Grädda i 10 min i nedre delen av ugnen och låt sen svalna.
- Lätt gelatinbladen i blöt i kallt vatten. Ansa rabarbern. Skiva tunt, ta undan 15-20 skivor, mikra med 1 msk socker i 30 sek och spara till garnering.
- Låt rabarbern smälta på svag värme med socker. Rör försiktigt om emellanåt. Ta upp gelatinbladen ur vattnet, rör ner dem i rabarberkompotten. Låt svalna lite.
- Blanda färskosten med yoghurt och florsocker. Rör i den ljumma rabarberkompotten.
- Fördela på tårtbotten och ställ i kylen att stelna minst två timmar. Garnera med rabarber.

