

Jordgubbsflan med ostkräm (8-10 bitar)

1 pkt kyld smördeg på rulle (250 g)
2 dl vispgrädde
200 g färskost (philadelphiatyp)
2 msk florsocker
finrivet skal och färskpressad juice av 1 lime
1 liter jordgubbar

- Sätt ugnen på 225° C.
- Rulla ut smördegen på en ugnsplåt (behåll pappret under). Picka smördegen med gaffel. Grädda på näst nedersta falsen ca 15 min.
- Efter halva tiden, dra ut plåten och picka degen ett par gånger så att den sjunker. Ta ut och låt svalna på ett galler.
- Vispa samman grädde, färskost, florsocker. Limeskal och limejuice. Vispa till en tjock, fluffig konsistens. Fördela krämen jämnt över smördegen.
- Skär jordgubbarna i bitar. Garnera med dem och eventuellt citronmeliss.

