

Apelsincheesecake (16 bitar)

Botten:

200 g digestivekex (krossade)
75 g smält smör

Fyllning:

5 st gelatinblad
5 dl vispgrädde
6 st äggulor
3,2 dl florsocker
500 g färskost (philadelphiatyp)
1,5 dl citronsaft (färskpressad)

Geléglasyr:

3 dl apelsinsaft (färskpressad)
2 st gelatinblad

- Blanda krossade digestivekex och smält smör. Tryck ut i en rund form, ca 26 cm i diameter, med löstagbara kanter.
- Grädda mitt i ugnen på 175° C i ca 5 min. Låt svalna.
- Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Vispa grädden lätt. Vispa äggulor och florsocker lätt och luftigt ca 5 min.
- Lyft upp gelatinbladen utan att krama ur dem och smält dem på låg effekt i mikron tillsammans med 0,5 dl av citronsaften. Blanda med resten av citronsaften.
- Vänd försiktigt ihop alla ingredienserna till en luftig smet.
- Häll i fyllningen och frys in i minst 2 timmar.
- Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Smält gelatinbladen på låg effekt i mikron tillsammans med 0,5 dl av apelsinsaften. Häll glasyren på den frysta tårtan och låt stå i kyl ca 2 timmar.
- Lossa tårtan från formen och servera.

