

Cheesecake med bär (8-10 bitar)

Botten:

15 digestivekex
125 g smält margarin

Fyllning:

400 g färskost (philadelphiatyp)
2 ägg
1 dl socker
1 tsk vaniljsocker
Bär till garnering

- Sätt ugnen på 200° C.
- Mixa kex och margarin i en matberedare. Tryck ut blandningen i en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.
- Grädda i 8-10 min.
- Rör osten mjuk. Vispa ägg och socker fluffigt. För ihop ost och äggblandning med vaniljsocker. Häll detta i formen och grädda ca 15 min. Kakan ska fortfarande vara lite dallrig när du tar ut den. Låt den svalna, ställ i kylan.
- Dela jordgubbar och lägg dem på tårtan strax före servering.

