

Cheesecake a la Lisa (och Ola)

Botten till kakan:

16 st digestive-kex

ca 100 gr smör (rumstempererat, ej smält)

1 msk strösocker

Smula kexen, blanda med smöret+socker till en "deg".
Platta ut i en lämpligt stor form. Detta kan förberedas
och ställas i kylen över natten (om det passar, annars
struntar man i det).

Smet 1:

300 gr philadelphia-ost

1 1/2 dl florsocker

Blanda detta.

Smet 2:

3 dl vispgrädde

1 msk vaniljsocker

Vispa grädden med vaniljsockret i.

Smet 3:

Blanda smet 1+2! Lägg på/ bre ut på kexbotten.

Detta (smet 3) passar alldeles utmärkt också att
förbereda om man vill det.

Lägg dock inte på smeten på kex-botten för långt innan
konsumtion, då kan det bli lite "saggigt".

KräM:

1 påse Drottningkräm

3 dl vatten (OBS: det står 2 1/2 dl på dr.krämspåsen,
men det blir lite tjockt... Gör efter eget tycke och
smak) 250 gr blåbär

Tina frysta bär och låt dem rinna av ordentligt i
durkslag. Lägg tinade/färska bär på ostblandningen.

Håll Drottningkrämen över. Servera!!!

MUMSIGT! Bra för det räcker till ganska många.

www.stame.se