

# Instruktioner

## 1Trin

Klip en cirkel ud af bagepapir så den passer til en springform på 18 cm i diameter. Placer cirklen i bunden af springformen.

## 2Trin

Smelt smør. Knus kiks i en foodprocessor eller put kiksene i en plastikpose og knus dem med hænderne eller med en kagerulle. Bland de knuste kiks med smeltet smør og rør sammen. Tryk blandingen ned i springformen. Sættes i køleskabet i 30 minutter.

## 3Trin

Læg husblas pladerne i en skål med koldt vand i ca. 5 min.

## 4Trin

Varm 4 spsk af de 2 dl fløde i 10-15 sekunder i mikrobølgeovn eller i en lille gryde. Pres vandet ud af husblas pladerne og smelt dem i fløden. Rør i blandingen til den er afkølet.

## 5Trin

Vask citronen og limen og riv skallen i en skål. Del citronerne i to og pres saften ud oven i.

## 6Trin

Rør de 60 g flormelis og Philadelphia flødeost sammen i en skål til massen bliver blød. Rør citronsaften i.

## 7Trin

Pisk den fløde, du har til overs med en håndmikser til der dannes små toppe på cremen. Tilsæt 3 spsk flormelis, én ad gangen. Sæt cremen i køleskabet.

## 8Trin

Vend husblas blandingen ind i flødeost blandingen. Det vil i starten ligne at massen skiller, men brug et pisikeris for at samle og piske den jævn.

## 9Trin

Pisk æggehviten stiv i sin egen skål.

## 10Trin

Vend forsigtigt den piskede fløde ind i flødeost/husblas blandingen. Vend til sidst den piskede æggehvite forsigtigt i.

## 11Trin

Fordel blandingen over kiksebunden i springformen og sørg for at overfladen bliver jævn.

## 12Trin

Dæk med plastfolie og sæt i køleskabet i 4 timer eller til kagen har sat sig. Når kagen er klar, tages den ud af formen og sættes på et fad. Pynt cheesecaken med citron- og limeskal og mini marshmallows.

# Ingredienser til 8

- BUND
  - 150 g vanillekiks
  - 70 g usaltet smør, smeltet
- FYLDET TIL CHEESECAKEN
  - 500 g Philadelphia Original, rumtemperatur
  - 2 dl fløde
  - 4 plader husblas
  - 60 g flormelis + 3 ekstra spsk til senere brug
  - 1 æggehvite
  - 1 citroner
  - 1 lime
- PYNT
  - Skallen af 1 citron og 1 lime
  - Mini marshmallows
- KAGEFORM
  - 18 cm i diameter (høj cheesecake) eller 22-24 cm i diameter (lav cheesecake)

- **Næringsoplysninger**

Energi	1693,88 kj
kcal	404,50 kcal
Fedt	33,10 g
Kulhydrater	18,40 g
Protein	6,20 g

## Tip

- For en høj cheesecake, anvend en springform med en diameter på 18 cm. For en lavere cheesecake anvend en springform med en diameter på 22 cm.