

Halloncheesecake i glas

729810

ICA



Över 60
min



10
ingredienser



Enkel

Bjud på halloncheesecake i glas till efterrätt! Med en kombination av len färskostkräm, söta hallon och krispiga kaksmulor är detta en lækker och lättlagad dessert utan krångel.



Ingredienser 12 portioner

Hallonkompott

- 500 g frysta hallon
- 1 dl strösocker
- 1 dl färskpressad citronjuice
- 600 g cream cheese (färskost)
- 2 dl vispgrädde
- 1 dl florsocker
- 2 msk finrivet citronskal
- 20 digestivekex
- 250 g färska hallon
- citronmeliss

Gör så här

Hallonkompott: Koka upp hallon, socker och citronjuice. Häll i en skål och låt svalna.

Vispa ihop färskost och vispgrädde med elvisp till en tjock och fluffig kräm. Vänd försiktigt ner florsocker och citronskal.

Smula digestivekexen. Varva kex, färskostkräm och hallonkompott i 6 glas (för 6 port). Toppa med hallon och citronmeliss.