

Denna dessert tillagades av Lars J och Magnus

Snabb blåbärscheesecake i glas

En snabb och enkel dessert som är perfekt att servera efter en god middag. De marinerade blåbären och färskostkrämen går utmärkt att förbereda och förvara i kylan.

Ingredienser

4 portioner

Färskostkräm

- 200 g Färskost Naturell
- 1.5 dl Vispgrädde
- 0.5 dl Strösocker
- 1 tsk Vaniljsocker
- 1 st Citron

Marinerade blåbär

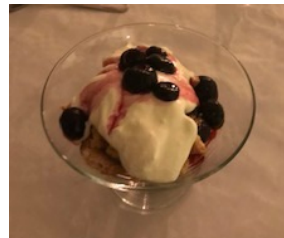
- 225 g Blåbär Fryst
- 1 st Citron
- 0.5 dl Strösocker

Montering

- 150 g Digestive original

Tillagning

1. Färskostkräm: Vispa ihop färskost, grädde, socker och vaniljsocker till en fluffig kräm. Riv ner citronskal och blanda om försiktigt.
2. Blanda blåbär, citronsaft och socker i en skål. Rör om då och då tills blåbären tinar och sockret smälter.
3. Krossa digestivekexen till smulor.
4. Varva kex, färskostkräm och blåbär i glas. Dekorera eventuellt med lite mynta och servera!



Italien, Piemonte, Moscato d'Asti, 2021

Nr 7873

Blommigt, mycket sött, pärlande, druvtypiskt vin med inslag av fläder, päron, honung, vit persika och lime. Serveras vid 6-8°C till frukt- och bärdesserter.

