

Cheesecake med Nutella®

Lätt

10 Portioner

3 h 50 Min



Ingredienser

För botten:

- 200 g spekulatius (eller pepparkakor)
- 150 g franska smörkakor (eller digestivekex)
- 80 g smör i små bitar
- 1 msk råsocker

För krämen:

- 600 g naturell färskost
- 250 g kvarg (med 20 % fetthalt)
- 250 g crème fraîche
- 180 g råsocker
- 2 vaniljstänger

Gör så här



1

Krossa kakorna tills de är fina smulor. Tillsätt smörbitarna och en matsked socker.

Blanda.

Smörj botten av en rund 24 cm bakform med löstagbar botten. Häll i blandningen och platta till. Grädda i 10 minuter på 200 °C.



2

Blanda färskost, kvarg och crème fraîche i en bunke.

Tillsätt sockret.

Tillsätt äggen.

Rör i fröna från vaniljstängerna.

Blanda smeten i en minut.



3

Häll i krämfyllningen över kakbotten. Grädda i 1 timme och 20 minuter på 135 °C. Låt ugnsluckan vara stängd under hela gräddningstiden.



4

Bred Nutella ovanpå din
cheesecake.