

Ädelostkaka med fikon



Alla som smakat denna cheesecake har nästan svimmat, så god är den!

{0} port.

ca 45min

Ingredienser

Deg

250 gram digestivekex

90 gram smör

Fyllning

250 gram philadelphiaost, naturell

4 st ägg

125 gram florsocker

200 gram Kvibille Ädel, med glöggsmak

Glöggfikon

3 st fikon

1 msk socker

2 dl glögg

Tillagning

12 bitar

1. Deg Värm ugnen till 180 grader. Mixa kex och smör till en deg och tryck ut den i en form med löstagbar kant, ett par centimeter upp på kanten.
2. Fyllning Rör osten mjuk och vispa i ett ägg i taget med en elvisp. Tillsätt sockret och smula ner hälften av ädelosten. Vispa lite och håll sedan smeten i skalet. Smula i resten av ädelosten.
3. Baka i 45 minuter tills den stelnat nästan helt. Låt svalna.
4. Glöggfikon Skölj och skär fikonen i fyra delar. Lägg ingredienserna i en gryta och koka i 10 minuter. Låt svalna i sitt eget spad och servera till ostkakan.

Recept Mia Troberg-Elonq och Alice Brax

Foto Jurek Holzer

Receptet är skapat av: **Tasteline**

TASTELINE.COM

