



Sommercheesecake i glas

6 personer



Ingredienser

Knas

75 g kammerjunkere
75 g mandler og/eller pistacienødder
50 g smeltet smør

Mascarponecreme

250 g mascarpone
¾ dl koncentreret hyldeblomstsft
½ usprøjtet citron
1 dl piskefløde
50 g flormelis
150 g græsk yoghurt 10 %

Topping

250 g jordbær
100 g hindbær
100 g blåbær
50 g ribs
1 dl koncentreret hyldeblomstsft
2 spsk. usaltede pistacienødder uden skal (kan udelades)
1 tsk. spiseligt hindbærstøv

Sådan gør du:

Knas

1. Knus kammerjunkere, og hak mandler og/eller pistacienødder.
2. Vend dem med smeltet smør, og sæt det til afkøling.

Mascarponecreme

3. Pisk mascarpone, hyldeblomstsft, fintrevet citronskal, fløde og flormelis til en tyk og luftig creme.
4. Vend yoghurten i, smag til, og sæt det på køl.

Topping

5. Vend de fleste af bærrene i hyldeblomstsft, og lad dem trække lidt. Gem lidt bær til pynt.
6. Fordel knas, marscarponecreme og topping lagvis i portionsglas.
7. Pynt med de resterende bær og evt. lidt hakkede pistacienødder samt et drys hindbærstøv.

