



8
Cheese-
cakes

Mini Cheesecakes

toppade med mandelägg från Anthon Berg

Ingredienser:

135 g Digestivekex
50 g smält smör

Fyllning:

250 g färskost
2 dl vispgrädde
1.5 dl florsocker
1 msk vaniljsocker

Topping:

1 dl vispgrädde
180 g Mandelägg
från Anthon Berg

Gör så här:

1. Mixa kakorna till ett fint smul och blanda med smält smör. Fördela i 8 formar och tryck till lätt.
2. Vispa ihop färskost, grädde, vaniljsocker och florsocker tills smeten blir fluffig.
3. Hacka mandelägg från Anthon Berg och vänd försiktigt ner i smeten. Fördela blandningen i formarna.
4. Ställ in i frysen i minst 2 timmar. Ta ut cheesecaken, toppa med lättvispad grädde och fyll på med extra mandelägg från Anthon Berg.