

Cheese cake i glas

med sommerens frugter 4 pers.



Ingredienser:

50 gr. kammerjunkere
30 gr. mandler (hakkede)
25 gr. smeltet smør

Ostecreme

100 gr flødeost naturel
2 ½ dl vanilje skyr
1 spsk. flormelis (efter smag)
Lidt revet citronskal

Topping

Blendet frugt (Brombær, hindbær, jordbær, blåbær etc.) med lidt sukker efter smag (evt.opkogt) og siet for en finere konsistens.

-Eller æblemos sødet efter smag.

Kammerjunkere og mandler blendes eller bankes med en kødhammer i en pose. Det smeltede smør blandes i. Massen hældes i bunden af 4 dessertglas og trykkes fast i bunden evt. med bunden af et lille glas og sættes koldt.

Flødeosten blandes med vanilje skyr – tilsæt skyr til osten lidt ad gangen, så det ikke klumper. Tilsæt revet citronskal

Ostemassen lægges i glassene -evt. med sprøjtepose. Frugten lægges herover og der pyntes evt. med frisk frugt, nødder el. lign. Bruger du æblemos kan dette lægges i lag mellem cremen, og du har en skøn og anderledes æblekage.

-Velbekomme-