

SKÖRDE-
SÄSONGENS
BÄSTA
RÄTTER

Säsong

2 | 2022 RECEPT YHTEISHYVÄ.FI

I SÄSONG
Sparris-
citronpasta

17
RECEPT
FÖR VARDAG
OCH PÅSK

ENKEL VARDAG

Varm potatis-
sallad med
stekt abborre

VEGOBORD

Stekt sparris-
broccoli
med linser

TILL VÅRENS ÄRA

Saffrans-
risotto

PÅSKLAMM

Pulled lammstek
med mynta-
yoghurtsås

FESTBORDETS FISK

Ugnslax med
myntapesto

DET SÖTA LIVET

Ricottakaka
med citron



Grönt är skönt!

Färska örter lyfter även bekanta rätter till en ny nivå. De ger god smak och dessutom kan man ofta minska på saltet om man kryddar med grönt. Recepten i den här tidningen innehåller härliga örter. Vi har självklart smaksatt pasta med basilika, men också en kycklinggratäng och en fetasallad. Mynta överraskar på ugnslaxen, i såsen till lammstek och i en sallad med rädisor. Stekta grönsaker får smak av babyspenat och äggsallad av gräslök. Dill är en självklar följeslagare till abborre. Örter behöver omsorg. Plantera dem i rikligt med matjord och skäm bort dem med solljus och vatten. Klipp ner en ordentlig mängd i maten!

Välj ut dina favoriter bland recepten i den här tidningen och duka fram påskbordet!

P.S.
Du hittar enkla och snabba vardagsrecept på yhteishyvä.fi/pikanalautaselle



SANNA AUTIO
Innehållschef Mat
Yhteishyvä, SOK Media

Innehållschef

Sanna Autio
Yhteishyvä, SOK Media

Producent

Niina Mälikä

Bildproducent

Eeva Kylén

Matredaktör

Taina Salovaara

Recepten: S-Provköket

Anne Ponkkonen

Anni Kulju

Oona Heikkinen

Mette Mehtäläinen

Art Director

Leena Majaniemi

Foto

Tuomas Kolehmainen

Fotoarrangemang

Henna Sipilén

Översättning

Acolad Oy

Tryckeri

PunaMusta Oy

Illustrationer

Minttu Wikberg

G glutenfri
M mjölkfri
Ä äggfri
V vegetarisk
VE vegansk

Näringsinnehållet
i recepten: yhteishyvä.fi

RECEPT- LÖFTE

1

Anpassade till
finländska hem
– du lyckas
säkert

2

Smarta och
ekonomiska
– inget svinn

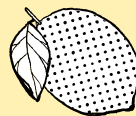
3

Hälsosamma,
månsidiga
med massor
av grönsaker

4

Ingredienserna finns på
Prisma och
S-market

I APRIL REKOMMENDERAR VI



CITRON



LIME



PASSIONSFRUKT



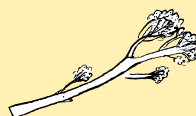
KAPKRUSBÄR



RÄSIDA



GRÖN SPARRIS



SPARRISBROCCOLI



ABBORRE



MYNTA



BASILIKA

SPARRIS-CITRONPASTA

Njut av säsongens första gröna sparris i en vårlig pasta som blir klar på en kvart.

4 PORTIONER | Ä | V |
15 min

1 knippe (500 g) grön sparris
2 vitlöksklyftor
1 citron (ekologisk)
300 g pasta
1 dl av pastans kokvatten
1 msk rypsolja
1 dl riven ost (kraftig)
¾ tsk salt
½ tsk grovmalen svartpeppar
SERVERAS MED
½ kruka basilika

► Skölj sparrisen och skär bort den torra nedre delen av stammen. Skala stängerna tunt om de är tjocka. Dela sparrisen och skär den i bitar. Skala och finhacka vitlöken. Tvätta citronen, riv skalet (2 tsk) och pressa ur saften (½ dl).

► Koka pastan i lättsaltat vatten (½ tsk salt/2 l vatten) enligt koktiden på förpackningen. Spara 1 dl av kokvattnet och häll av pastan.

► Stek sparrisen i olja i en stekpanna i cirka 4 minuter. Tillsätt vitlök, citronskal och -saft. Blanda pastan, kokvattnet och den rivna osten med sparrisen. Smaka av med salt och peppar. Toppa med basilika.



ENKEL VARDAG

VARM POTATISSALLAD MED STEKT ABBORRE

Smaksätt nykokt potatis med en senapsdressing
med honung. Avnjut varm eller kall.

4 PORTIONER | G | Ä |
30 min

POTATISSALLAD

800 g potatis (allroundpotatis)

½ kruka dill

1 burk (57/ 35 g) kapis (små)

DRESSING

1 vitlöksklyfta

6 msk rypsolja

2 msk citronsaft

2 tsk senap

1 tsk honung

½ tsk salt

STEKTA ABBORRFILÉER

**600 g abborrfiléer (utan skinn
och ben)**

½ tsk salt

¼ tsk grovmalen svartpeppar

1 msk rypsolja

1 msk smör

(finhackad dill)

► Tvätta potatisen och skär i munsbitar. Koka potatisen i vatten tills den är färdig men fast. Häll av vattnet och lägg potatisen i en skål. Finhacka dillen och häll av kapisen.

► Skala och riv vitlöken. Blanda ingredienserna till dressing.

► Vänd försiktigt ner dressing, dill och kapis i potatisen.

► Krydda abborrfiléerna med salt och peppar. Hetta upp olja och smör i en stekpanna. När skummet satt sig, stek filéerna i 1–2 minuter på båda sidorna tills fisken är klar. Smaksätt filéerna med dill om du vill. Servera med potatissalladen.



I SÄSONG
JUST NU

ABBORRE

KYCKLING-RISGRATÄNG

Den läckra kycklingrätten med ost är hela familjens nya favoriträtt, som nästan tillagar sig själv i ugnen.

4 PORTIONER | Ä |
1 t 15 min

1 pkt (300 g) filéstrimlor av kyckling
(t.ex. Atria mjuk pepparsmak)
3 dl fullkornsrís
1 burk (227/140 g) små ananasbitar
i saft
1 burk (2 dl) matlagingsgrädde 15 %
2 msk citronsaft
1 påse (100 g) vårlök eller 1 liten
purjolök
1 liten zucchini
1 msk rypsolja
1 burk (250 g) ostsås (t.ex. Kosken-
laskija cheddar)
4 dl vatten
1 portion kycklingfond
DESSUTOM
1 msk rypsolja för smörjning
av formen
(1 dl riven ost)
(basilika)

► Mät upp ris (okokt), ananasbitar med saft, matlagingsgrädde och citronsaft i en smord ugnform (som rymmer 3 l).
► Skölj och finhacka lök eller purjolök. Skölj zucchini, ta bort fästet och riv zucchini grovt.
► Hetta upp olja i en traktörpanna. Tillsätt kycklingstrimlorna och stek i 3–4 minuter under omrörning. Tillsätt lök och zucchini, vänd runt tills de mjuknar. Blanda i ostsåsen och flytta över blandningen till ugnformen.
► Koka upp vattnet i traktörpannan. Lös upp fonden i vattnet. Blanda fonden i kyckling-risblandningen.
► Stek i ugnen i 200 grader i ungefär en timme. Strö riven ost över gratängen när den har varit i ugnen i 50 minuter. Låt gratängen sätta sig före servering. Garnera varje portion med basilika om du vill.



SPARRISPOMMES MED LIMEAIOLI

Prova vårens hitrecept!
Dippa knapriga sparrisar i en
majonnäs med limesmak.

4 PORTIONER | M | V |
30 min

1 knippe (500 g) grön sparris
2 ägg
1 dl vetemjöl
 $\frac{3}{4}$ tsk salt
 $\frac{1}{2}$ tsk grovmalen svartpeppar
2–3 dl panko skorpmmjöl

LIMEAIOLI

2 dl majonnäs
1 lime
1 vitlöksklyfta
 $\frac{1}{2}$ tsk grovmalen svartpeppar

► Skölj sparrisen och skär bort den torra nedre delen av stammen. Skala stängerna tunt om de är tjocka.

► Knäck äggen i en djuptallrik och vispa lätt. Blanda vetemjöl och kryddor på en annan tallrik. Mät först upp 1 dl panko på en tredje tallrik och tillsätt mer efter behov. Rulla sparrisarna i vetemjölsmblandningen och skaka av överlopsmjöl. Rulla dem sedan i ägg och låt överflödigt ägg rinna av. Panera till sist sparrisarna i panko och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.

► Stek sparrisarna i 225 grader i ugn tills de är gyllene, cirka 15 minuter.

► Mät upp majonnäsen i en skål. Tvätta citronen, riv skalet (1 tsk) och pressa ur saften (1 msk). Skala och riv vitlöksklyftan. Blanda ingredienserna till aiolin i majonnäsen.

TIPS

Tillred sparrisarna i en airfryer. Lägg dem luftigt i korgen på en nivå och stek i 180 grader i 5–7 minuter.



I SÄSONG
JUST NU
LIME

MARINERAD TOMAT-FETASALLAD

Tricket med den här salladen är en fräsch basilikamarinad.

6 PORTIONER | G | Ä | V |
15 min

2 ask (à 250 g) minitomater
1 pkt (200 g) fetaost
MARINAD
1 vitlöksklyfta
½ kruka basilika
½ dl rypsolja
1 tsk rödvinsvinäger
1 tsk honung
en nypa grovmalen svartpeppar
SERVERAS MED
½ kruka basilika

► Börja med marinaden. Skala och finhacka vitlöken. Finhacka basilikan. Blanda ingredienserna till marinaden i en stor skål.

► Skölj och dela tomaterna. Skär fetaosten i tärningar. Blanda tomaterna i marinaden. Vänd ner fetaosten. Garnera salladen med basilika och låt dra en stund.

ÄGGSALLAD

Servera påskäggen i en sammetslen sallad som omväxling. Prova även som tillbehör till rågbröd eller rispiroger.

6 PORTIONER | M | V |
25 min

6 ägg
1 dl majonnäs
2 tsk dijonsenap
2 msk finhackad gräslök
¼ tsk rökt paprikapulver
en nypa grovmalen svartpeppar
en nypa salt
SERVERAS MED
2–3 msk finhackad gräslök
1 nypa rökt paprikapulver
(rost- eller lantbröd)

► Lägg äggen i en kastrull och tillsätt så mycket vatten att äggen täcks. Koka äggen i 10 minuter från och med att vattnet börjat koka. Häll av vattnet och låt äggen torka. Kyl äggen i kallt vatten. Skala och tärna äggen.

► Blanda alla ingredienser till salladen i en skål.

► Garnera salladen med gräslök och rökt paprikapulver. Servera med rostat bröd om du vill.



UGNSLAX MED MYNTAPESTO

Tillred en påsklax smaksatt
med mynta som huvudrätt
på vårens festbord.

4 PORTIONER | G |
45 min

700 g regnbåglaxfilé (benad)

½ tsk salt

½ tsk grovmalen svartpeppar

Myntapesto

1 vitlöksklyfta

½ kruka mynta

½ kruka basilika

50 g riven starkost

½ dl pinjenötter

½ dl rypsolja

1 msk limesaft

en nypa salt

Serveras med

pinjenötter

(rädisor)

(lime)

► Tillred peston. Skala vitlöken. Mixa örtblad och tunna stjälkar och de övriga ingredienserna till peston med en stavmixer.

► Lägg laxfilén med skinnsidan nedåt på en plåt med bakplåtspapper eller i en ugnform. Smaka av med salt och peppar. Bred peston på laxen. Grädda i ugn i 175 grader i cirka 25 minuter.

► Garnera fisken med resten av örterna, pinjenötter och, om du vill, med rädisor och limeskivor.



I SÄSONG
JUST NU
MYNTA



TIPS

Servera pulled lammstek med till exempel tunnbröd.

6 PORTIONER | G | Ä |
15 min + stektid 6 t

PULLED LAMMSTEK
1 pkt (1,2 kg) kryddad lammstek (färsk, utan ben)
5 vitlöksklyftor
2 dl vatten
1 lagerblad
1 msk köttfond
MYNTA-YOGHURTSÅS
½ kruka mynta
2 dl tjock naturell yoghurt (10 %)
1 msk citronsaft
1 tsk flytande honung
½ tsk grovmalen svartpeppar
¼ tsk salt
DESSUTOM
1 citron
2 msk färsk mynta

ENKEL PULLED LAMMSTEK MED MYNTA-YOGHURTSÅS

Långkoka lammstek tills den är supermör. Den fräscha såsen är kronan på den enkla festmaten.

► Ta bort nätet från steken. Skala vitlöksklyftorna. Lägg ingredienserna till lammsteken i en gryta, täck med lock och stek i ugn i 150 grader i cirka 4 timmar. Ös spad över steken ett par gånger under tillredningen. Köttet är färdigt när det enkelt faller isär när du drar i det med en gaffel. Ta bort locket och stek i ytterligare cirka 30 minuter tills steken fått fin färg.

► Ta upp köttet ur grytan och linda in det i aluminiumfolie i cirka 30 minuter. Sila stekskyn i en skål och låt svalna. Ta bort fett som har stigit upp till ytan.

► Riv köttet med en gaffel. Ta vid behov bort överflödigt fett. Lägg tillbaka köttet i grytan och blanda i 1–2 dl steksky. Så här långt kan du förbereda rätten på förhand.
► Värm köttet i 225 grader i ugn i cirka 15 minuter före servering. Gör såsen medan köttet värms. Finhacka mynta och tunna stjälkar. Blanda ingredienserna till såsen i en skål.
► Tvätta citronen, riv skalet och pressa ur saften. Blanda saften med köttet och sprid ut det på ett serveringsfat. Garnera med mynta och citron. Servera med mynta-yoghurtsås.



VEGOBORD

KROSSAD POTATIS

Det är enkelt att laga krossad potatis:
koka, krossa och stek!

4 PORTIONER | G | Ä |
45 min

800 g potatis (allroundpotatis)

3 msk rypsolja

1 tsk paprikapulver

¼ tsk salt

PICKLAD RÖDLÖK

1 rödlök

2 msk röd- eller vitvinsvinäger

1 msk rypsolja

2 tsk socker

¼ tsk salt

en nypa grovmalen svartpeppar

SERVERAS MED

2 pkt (à 125/200 g) mozzarellaost

¾ dl grön pesto

► Tvätta potatisarna och koka dem med skal i saltat vatten. Häll av vattnet.

► Skala och dela löken. Skär den i tunna halvringar. Lägg lök, vinäger, olja och kryddor i ett djupt kärl med lock. Skaka och låt stå och dra.

► Sprid ut potatisarna på en plåt med bakplåtspapper. Plattatill dem med till exempel ett dricksglas med tjock botten. Blanda paprika, salt och olja. Smörj potatisarna med oljan och grädda dem i ugnen i 250 grader i cirka 15 minuter.

► Flytta över potatisarna till ett serveringskärl. Häll av mozzarellan och riv den över potatisarna. Garnera med lök och pesto.

STEKT SPARRISBROCCOLI MED LINSER

Grönsaksröran med broccolini och linser
får sin härliga smak av rostad sesamolja.
Färsk spenat sätter kronan på verket.

4 PORTIONER | G | M | Ä | VE |
15 min

2 påsar (300 g) sparris-
broccoli
1 vitlöksklyfta
1 burk (230 g) röda linser
(konservburk)
1 påse (70 g) babyspenat
1 ½ msk rostad sesamolja
1 msk limesaft
1 tsk sojasås

► Skölj sparrisbroccolin och skär den i 2–3 bitar. Skala och finhacka vitlöken. Häll av och skölj linserna. Skölj och torka spenaten.
► Hetta upp 1 msk olja i en stekpanna. Lägg i sparrisbroccoli och vitlök, stek under omrörning i cirka 5 minuter. Smaksätt med limesaft och soja. Tillsätt linserna och värm upp i några minuter. Blanda i spenat och ½ msk olja och servera genast.



SALLAD MED RÄDISOR OCH MYNTAVINÄGRETT

Den våriga salladen får sin fräscha smak
av rädisor, apelsin och mynta.

6 PORTIONER | G | M | Ä | V |
15 min

1 påse (125 g) rädisor
½ gurka
1 påse (100 g) issallad
1 kruka vildrucola
1 apelsin
MYNTAVINÄGRETT
½ kruka mynta
3 msk olivolja
2 msk citronsaft
½ msk honung
en nypa salt
en nypa grovmalen svart-
peppar
SERVERAS MED
mynta

► Tvätta och skiva rädisor-
na. Skölj och skiva gurkan.
Skölj issalladen och rucolan,
torka och riv i munsbitar.
Skala apelsinerna med en
kniv och filea klyftorna.
► Blanda alla ingredienser
till salladen i en skål.
► Mixa ingredienserna till
vinägretten med en
stavmixer.
► Blanda vinägretten
i salladen och garnera med
mynta.



RICOTTAKAKA MED MANDEL OCH CITRON

**Baka den traditionella italienska citronkakan
några dagar på förhand, för den blir bara
bättre när den får stå och dra.**

12 BITAR
1 t 15 min

**4 ägg
2 dl socker
2 citroner (ekologiska)
100 g smör
1 dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker
2 påsar (à 80 g) mandelmjöl
1 ask (250 g) ricotta
1 dl mandelspån
SERVERAS MED
florsocker**

- Klä en form med löstagbar botten (Ø 20–24 cm) med bakplåtspapper. Täck kanterna med remsor av bakplåtspapper.
- Separera äggvitorna från gulorna. Kontrollera att ingen äggula hamnar bland vitorna. Vispa äggvitorna med elvisp till ett hårt skum. Vispa slutligen ner ½ dl socker i äggskummet.
- Tvätta citronerna och riv skalet. Pressa 2 msk citronsaft.
- Vispa mjukt smör och 1 ½ dl socker pösigt i en skål. Vispa ner äggulorna en i taget. Blanda i vetemjöl. Tillsätt citronskal och -saft, vaniljsocker, mandelmjöl och ricottaost. Rör snabbt till en jämn smet. Vänd försiktigt ner äggviteskummet.
- Häll smeten i formen. Strö över mandelspån. Grädda kakan i ugnen i 175 grader i cirka 45 minuter. Låt kakan svalna. Sikta över florsocker.

PÅSKENS ROCKY ROAD -RULLTÅRTA

Rocky Road är en amerikansk chokladkaka med godis. Här har vi gjort läckerbiten som en rulltårta.

12 BITAR
1 t + vila 4 t

BOTTEN

4 ägg

1 dl socker

1 dl potatismjöl

½ dl mörkt kakaopulver

1 tsk bakpulver

FYLLNING

**1 påse (130 g) små choklad-
ägg (t.ex. Cloettas choklad-
dragéer)**

**100 g kex fyllda med
choklad eller kola**

1 påse (80 g) pekannötter

1 burk (2 dl) vispgrädde

1 burk (250 g) kvarg

1 dl (½ burk) kolasås

PÅ YTAN

2 (å 20 g) chokladägg

1 dl (½ burk) kolasås

► Vispa ägg och socker pösigt med elvisp. Blanda de torra ingredienserna till botten. Sikta ner blandningen i ägg-sockerskummet och vänd försiktigt med en slickepott till en jämn smet. Bred ut smeten på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i ugnen i 200 grader i 8–10 minuter.

► Stjälp upp tårtbotten på ett sockrat bakplåtspapper. Dra försiktigt bort det övre bakplåtspappret och låt botten svalna.

► Spara ett par hela chokladägg till garnering. Hacka resten av chokladäggen, kexen och nötterna.

► Vispa grädden. Blanda kvarg och kolasås i grädden. Spara 2 dl av blandningen till dekoration och bred ut resten på rulltårtsbotten. Strö över 2/3 av de hackade ingredienserna. Rulla ihop botten till en tät rulle med hjälp av bakplåtspappret och lämna skarven nedåt.

► Flytta rulltårtan till ett serveringskäril och ta bort bakplåtspappret. Täck tårtan med kvargblandningen. Strö över resten av de hackade ingredienserna. Garnera med chokladägg och häll över ränder med kolasås. Låt stå och dra i kylskåp i minst 4 timmar.



BRYNT SMÖRSKUM

**Sammetslen som smör!
Bryn smör, låt svalna och vispa.
Avnjut med ett gott bröd.**

3 DL | Ä |
30 min

200 g smör
SERVERAS MED
surdegsbröd

- Skär smöret i tärningar. Lägg hälften av smörtärningarna i en kastrull. Lägg de andra åt sidan för att mjukna. Hetta upp smöret i kastrullen på medeltemperatur i cirka 15 minuter, tills det är gyllenbrunt och bruna små flarn bildas på botten. Rör om då och då så att smöret inte bränns.
- Häll det brynta smöret i en skål. Låt svalna till rumstemperatur.
- Blanda det brynta smöret med det mjuka. Vispa med elvisp tills det är fluffigt. Servera med surdegsbröd.
- Förvara det vispade smöret i kylskåp och ta fram det i rumstemperatur 30 minuter före servering.

TIPS

Köp förgräddat djupfryst rågbröd och grädda det precis före servering.

SÖNDAGSMENY

**SURDEGSBRÖD OCH
BRYNT SMÖRSKUM**

SAFFRANSRISOTTO

**KVARGMOUSSE
MED PASSIONSFRUKT**

SAFFRANSRISOTTO

**Krön en solig risotto med
räkor och sparris.**

4 PORTIONER | G | Ä |
45 min

- 1 påse (180 g) räkor
- 1 knippe (500 g) grön sparris
- 8 dl vatten
- 1 portion grönsaksfond
- 1 lök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 msk olja eller smör
- 3 dl risottoris
- 1 påse (0,5 g) saffran
- 2 dl vitt vin
- 50 g långlagrad ost (t.ex. Keisarinna)
- 2 msk citronsaft
- ½ tsk salt
- ¼ tsk grovmalen svartpeppar





KVARGMOUSSE MED PASSIONSFRUKT

Passionsfrukt gör en enkel kvargmousse
till en festlig dessert.

4 PORTIONER | G | Ä |
30 min

PASSIONSSIRAP
5 passionsfrukter

½ dl socker

KVARGMOUSSE

1 burk (2 dl) vispgrädd

2 burkar (à 150 g) vanilj-
kvarg

SERVERAS MED
passionsfrukt
kapkrusbär
myntablad

► Skölj och dela passionsfrukterna, gröp ur innehållet med en sked i en kastrull. Tillsätt socker och koka upp. Låt svalna.

► Vispa grädden. Blanda i kvargen.

► Skeda upp mousse och sirap växelvis i en skål. Dekorera med frukt och myntablad.

► Tina räkorna i påsen i kallt vatten.
► Skölj sparris och skär bort den torra nedre delen av stammen. Skala vid behov tjocka stammar tunt. Skär sparris i cirka 1 cm stora bitar. Koka bitarna i en liten mängd vatten i 5 minuter. Håll av sparris och spara en del av knopparna för garnering.

► Koka upp vattnet och lös upp fonden i vattnet. Håll buljongen varm.

► Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs dem i olja i en traktörpanna i några minuter. Tillsätt ris och saffran. Rör tills ris är genomskinligt. Tillsätt vinet och låt koka under omrörning tills vinet har kokat in. Tillsätt 1–2 dl grönsaksbuljong åt gången i ris. Tillsätt mer buljong först när den tidigare satsen har kokat in. Koka ris tills det är nästan färdigt, cirka 15–18 minuter.

► Riv osten. Tillsätt ost, citronsaft, salt och peppar i risot. Låt räkorna rinna av. Vänd ner dem och sparris i risot. Fördela risot på tallrikar, garnera med sparrisknoppar och servera genast.



I SÄSONG
JUST NU
PASSION



SLUTET GOTT

KINDER-CHEESECAKE I GLAS

Vårens mest efterlängtrade
Kinder-överskning är
en chokladcheesecake.

4 PORTIONER | Ä |
15 min + vila 1 t

KEXBOTTEN

6 digestivekex
25 g smör eller margarin
1 tsk kakaopulver

KINDERFYLNING

1 ask (250 g) mascarponeost
1 burk (2 dl) vispgrädde
**1 pkt (126 g/6 st.) mjölkchoklad-
stänger (Kinder Maxi)**
1 tsk vaniljsocker
SERVERAS MED
kakaopulver

► Smula kexen med till exempel en kavel i en slitstark plastpåse. Smält smöret och blanda det med kexsmulor och kakaopulver i en skål. Tryck ut kexsmulorna i botten på glas.

► Vispa rumstempererad mascarpone och vispgrädde i en skål. Bryt 5 chokladstänger i en annan skål och smält dem försiktigt i mikrovågsugn eller vattenbad. Spara en chokladstäng till garnering. Blanda smält choklad och vaniljsocker i gräddblandningen. Spritsa eller skeda upp fyllningen på kexbotten. Låt sätta sig i kylskåp i minst en timme.

► Hacka den sparade chokladstäng. Garnera portionerna med hackad choklad och sikta över kakaopulver.

TIPS

Garnera cheesecaken
med färsk hallon.