

Smal blåbärscheesecake i glas

Både smal och snabblagad. Perfekt när du längtar efter något gott.



Ingredienser, 4 portioner

- 125 g frysta blåbär
- 10 digestivekex, fullkorn
- 2 gelatinblad
- 250 g Arla Köket Kesella kvarg
- 1 dl Arla Köket lätt crème fraiche
- ¼ dl florsocker
- 1 tsk vaniljsocker

Gör så här

Tina blåbären. Krossa kexen grovt och fördela hälften i 4–6 glas. Läg gelatinbladet i kallt vatten i 5 minuter.

Rör, kvarg, crème fraiche, florsocker och vaniljsocker till en jämn kräm. Lyft upp gelatinet ur vattnet och smält det i en liten kastrull på svag värme.

Ta kastrullen från värmen. Rör ut gelatinet med några matskedar av krämen i kastrullen. Vänd sedan ner gelatinblandningen i resten av krämen. Blanda ner blåbären.

Fördela hälften av krämen i glaset. Strö över resten av kexsmulorna och häll sedan på resten av krämen. Ställ i kylan minst 1 timme före servering. Garnera gärna med blåbär.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	165 kcal
Protein	7 g
Kolhydrat	20 g
Fett	7 g
