



Västerbottencheesecake

När midsommaren närmar sig tänkte vi det skulle kunna passa med en läcker västerbottencheesecake att äta till alla goda sillar. Den går utmärkt att förbereda någon dag innan den ska serveras och den går även utmärkt att frysa in för framtida middagar.

Till en rund springform ca 24cm (form med löstagbar botten)

15	skivor kavring
40 g	smält smör
	Salt och peppar
150 g	finriven västerbottenost
4 dl	crème fraiche
400g	philadelphiaost (2 askar)
	salt och peppar
4st	gelatinblad

Kör brödsnivorna i en mixer till små smulor, blanda med det smälta smöret och smaka av med lite salt och peppar. Håll brödsulorna i formen och tryck ut till en slät botten. Ställ i kylen att stelna.

Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten ca 10 minuter.

Blanda samman den rivna osten med crème fraiche och philadelphia. Smaka av med salt och peppar. Krama ur vattnet ur gelatinbladen och smält dem i en liten skål i mikrovågsugn. Rör ner gelatinet i ostsmeten och blanda om ordentligt. Håll smeten över kavringbotten och stryk ut den slät. Ställ i kyl att stelna över natten.

Lossa formen försiktigt och skär upp kakan med en värmd kniv. Servera den till matjessill, inlagd sill eller till löjrom.

*Glad midsommar och lycka till!
Önskar familjen Åkerblad
och köksmästare Anders Carlsson*

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52
www.akerblads.se info@akerblads.se