

# Recept på Sarahs sommartårter

## Amerikansk Midsommarcheescake

Pajbotten

ca 300gr fint krossade digestivekex

1-2 tsk kanel

125 gr smält smör

Pajmassan blandas och trycks ut i en pajform som förgräddas ca 10 min i 175 C.

Cheescake

ca 500gr Philadelphiaost (2,5 paket)

1 burk vaniljesella (går även bra med creme fraiche eller vanlig kesella)

3 ägg

1 cup socker (ca 2dl och  $\frac{1}{4}$ )

rivet skal av 1 citron

lite vaniljextrakt (vaniljsocker går också bra)

Topping

Blandad frukt (jordgubbar, hallon, blåbär)

$\frac{1}{2}$  dl socker

lite potatismjöl

kokas upp

Pajskalet ska förgräddas och svalna (går även att ha i kylskåp över natten).

Mixa Philadelphiaosten med elvisp tills massan är slät, vispa sedan ner 1 ägg i taget, var försiktig så du inte övervispar. Vispa sedan ner socker och kesellan. Rör sedan ner citronskalet och vaniljextraktet. Smeten ska vara slät och klumpfri. Linda in pajforms botten i folie och sätt formen i en ugnform som fylls med vatten så att det är vatten upp till halva cheesecakeformen. Häll sedan i smeten. Grädda i ugn ca 45-50 min på 160 C. Cheesecaken ska vara lite rörlig när det tas ut ur ugnen, den blir fast när den svalnat.

## Sommarkaka med rabarber o jordgubbar

1 ägg  
3 dl socker  
3 dl mjölk  
6-7 dl vetemjöl  
100 gr smält smör  
4 tsk bakpulver  
4 tsk vaniljsocker

### Topping 1

rabarber skuren i ca ½ cm tjocka skivor  
jordgubbar skurna  
ca ½ dl socker

### Topping 2

150 gr smält smör  
2 dl socker  
3 dl havregryn

Blanda ihop kaksmeten och häll den i en bröad långpanna. Lägg på rabarber och jordgubbar och bred sedan ut topping 2. Grädda kakan i ugnen ca 25 min 175 C.

Skär rutor när kakan svalnat och frys in om de ska serveras i ett senare tillfälle. Vid servering till 6-8 personer blanda 3 dl vispgrädde som är ganska hårt vispad med 2,5 dl vaniljkräm (t.ex. kokmarsan som är gjord för tårta). Toppa kakan med vaniljgrädde och färska jordgubbar.