

# CHEESECAKE

14 digestive kiks  
172 dl sukker  
1 ½ tsk kanel  
60 g smeltet smør

## **Fyld:**

250 g flødeost  
1 dl sukker  
2 æg  
1 spsk hvedemel  
1 tsk vanillesukker  
reven skal af 1 citron (øko/usprøjtet)  
saft af ½ citron

## **Glaser:**

1 dl creme fraiche

Knus kiksene og bland dem med sukker, kanel og smeltet smør.  
Dæk bunden af en tærteform, ca 25 cm. I diameter, med blandinge.  
Bag bunden i ca 5 min. ved 175°.  
Rør resten af sukkeret og osten sammen.  
Del æggene i blomme og hvide.  
Rør æggeblommerne i ostemassen og pisk æggehviderne til hårdt skum.  
Rør mel, vanillesukker, citronsaft, reeven citronskal  
og til sidst de piskede æggehvider i ostemassen.  
Hæld dejen i tærteformen og bag den 50 min. i ovnen.  
Når kagen er blevet næsten helt kold, hældes creme fraiche over.

Kan evt pyntes med friske mynte eller citronmelisse blade.