

ÄDELOST- OCH PEPPARKAKSKAKA

Ädelost och pepparkaka är en fin förlovning. Men utan en Taylor's Vintage Port från 1971 till blir det aldrig något giftermål av. Det kan gå med ett glas Grådask också.

20 pepparkakor
50 g smör

Fyllning

3 gelatinblad
125 g färskost av
philadelphiatyp
75 g ädelost, t.ex.
roquefort, stilton,
kvibille ädel
3 dl gräddfil

Värm ugnen till 175 grader.

Krossa pepparkakorna. Smält smöret i en kastrull och låt det svalna något. Blanda smöret med pepparkakskrosset och tryck ut smulorna i en rund form med löstagbar kant, cirka 24 cm i diameter.

Ställ in formen i ugnen och grädda pepparkaksbotten i 10 minuter. Låt svalna.

Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter.

Blanda under tiden de båda ostarna till en slät kräm. Tillsätt gräddfilen och rör försiktigt tills allt är blandat.

Ta upp gelatinbladen, smält dem med någon matsked av ostkrämen i en kastrull på svag värme och blanda sedan ner alltsammans i krämen.

Häll ostfyllningen i formen, ställ in i kylan och låt stelna.

Servera ädelost- och pepparkakskakan med vinkokta päron, se recept på sidan 158.