



# Ostekakedessert

(8 små glass)

## Ostekrem

2 ts vaniljesukker

3 dl [kremfløte](#)

200 g Philadelphia ost naturelle, light

3 ss melis

2 ts sitronsaft

## Bunn

150 g Bixit kjeks

3 ss smeltet smør

1 ts kanel

## Ved servering

Frukt eller bær

## Slik gjør du:

1. Visp kremfløte til en luftig krem og ha i vaniljesukkeret. Sett til side.
2. Rør sammen kremost, melis og sitronsaft. Bland dette med forsiktig med kremmen.
3. Knus kjeksene forsiktig i en dobbel brødpose. Bruk gjerne kjevle. Det kan godt være litt biter i smulene. Smelt smøret i en stekepanne og ha i kjekssmulene, sammen med kanelen. Stek lett på middels varme, utan at det blir brent. Sett til side.
4. Del opp ønsket frukt og bær.

Rett før servering fordeles kjeksbitar, krem og frukt/bær i porsjonsglass.

Med utgangspunkt i: <https://www.tine.no/opskrifter/>