

# Morgenmads cheesecake

Opskrift til 48 personer  
(gastro bakke 40x60cm)

## INGREDIENSER:

### Suktermasse:

240g Smør  
230g Brun Farin  
230g Melis  
340g Honning  
1 spsk Tørsleffs Vanila

### Fyld:

280g Tørsleffs Majsfnas  
180g Tørsleffs Tørrede Kirsebær, hakkede  
160g Poppede Ris, gerne med smag  
150g Tørsleffs Honningristede Solsikkekerner  
100g Kellogg's Rice Krispies  
90g Tørsleffs Chiafrø  
50g Kokosmel

200g Græsk yoghurt 10%  
50g Frugtgrød/ kompot  
Friske bær, frugter efter sæson

## TILBEREDNING:

Alt blandes sammen og varmes i gryde, til smeltet. Fyldet vendes i suktermassen. Müslien fordeles på bagepapir i gastrobakken. Bages ved 200 grader i 15 min til gylden. Stilles på køl. Når müslien er kold, skæres den i stykker på 10x5cm. En fast græsk yoghurt lægges på og toppes med frugtgrød eller kompot. Pyntes med frisk frugt og bær efter ønske.



## TIPS

- Müslibunden kan fryses i 3 mdr. i lufttæt beholder.
- Fyldet kan varieres. Fx. kakaonibs, hakket chokolade og kokoschips.
- Müslibunden kan bruges som bar. Bag den i en gastrobakke af halv størrelse og forlæng bagetiden med ca. 10 min.