



Fyldig ostekake med sjokolade

ca. 8 - 10 porsjoner



Middels

up to 30 Min.



Ingredienser:

Bunn:

75 g usaltet smør
200 g rug- eller grahamskjeks (Digestive)
25 g Dr. Oetker Bakekakao

Ostefyll:

150 g Dr. Oetker Bakesjokolade Melk (lys)
150 g Dr. Oetker Bakesjokolade Mørk
400 g philadelphiaost (at room temperature)
200 g fløte (at room temperature)
1 ts Dr. Oetker Vanilla Paste (5ml)

Topping:

150 g Dr. Oetker Bakesjokolade Mørk
50 g usaltet smør

1 Bunn:

Kle en springform Ø 20 cm med bakepapir. Ha kjeksen i en foodprosessor og ha på pulsering til kjeksen er i fine smuler, eventuelt ha kjeksen i en pose og knuse de med en kjevle.

2 Ha den knuste kjeksen og kakaopulver i en bolle og rør det godt sammen. Ha i det smeltede smøret og rør rundt til det er jevnt fordelt.

3 Fordel kjeksmassen i springformen, bruk gjerne en vinkelpallet eller bunnen av et glass, press kjeksmassen godt sammen og gjør overflaten glatt. Sett bunnen i kjøleskap.

4 Ostefyll:

Smelt sjokoladen over vannbad. Sett den til side.

5 Ha kremost, fløte og vaniljepaste i en bolle og pisk det sammen til man kan forme små topper av fyllet. Pisk inn den smeltede sjokoladen, pass på at sjokoladen ikke har blitt for kald så det ikke dannes klumper.

6 Ta springformen ut av kjøleskapet. Fordel ostemassen jevnt utover kjeksbunnen og glatt ut toppen. Sett kaken i kjøleskap i minst 3 timer, den kan gjerne stå over natten.





7 Topping:

Like før kaken skal serveres smeltes 100 gram av den mørke sjokoladen over vannbad sammen med usaltet smør. Rør det sammen og sett det til side i ca. 20 minutter eller til det begynner å tykne litt.

8 Ta kaken ut av kjøleskapet når den har satt seg og er klar for servering. Ta den ut av formen og over på et serveringsfat. Bruk en spiseskje og fordel sjokoladesausen forsiktig utover kaken og la det renne litt nedover kanten.

9 Finhakk resterende 50 gram mørk sjokolade og strø det langs kanten av ostekaken.

