



Ostekake med sjokolade og nøtter

ca. 8 kakestykker



Enkel

up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

200 g rug- eller grahamskjeks (Digestive) (eventuelt havrekjeks)
50 g smeltet smør
2 poser Dr. Oetker Bakesjokolade Mørk
1 dl sukker
400 g kremost (Philadelphia eller mascarpone)
3 Dr. Oetker Gelatinblader
0,5 dl kaffe
4 dl fløte
2 ts romaroma
50 g hasselnøtter hakkede
sjokoladesaus

1 Tilberedning:

Klipp et stykke bakepapir så det passer til en rund springform. Knus småkakene i en bolle, og bland dem med smeltet smør. Trykk blandingen ut i bunnen av kakeformen.

- 2 Legg gelatinbladene i vann til de har blitt myke. Bland med kald kaffe, og varm opp blandingen til den er jevn – den må ikke koke. La deretter blandingen avkjøles.
- 3 Visp fløten stiv til krem. Bland sammen ferskost, sukker, romaroma, halvparten av nøttene og gelatinblanding. Smelt sjokoladen forsiktig over vannbad eller i mikroovn. Visp den smeltede sjokoladen i osteblanding med en håndmikser. Vend til slutt kremen inn i blandingen.
- 4 Bred blandingen ut over kakebunnen. Pynt kaken med nøtter og evt. sjokoladesaus.
- 5 Sett kaken i kjøleskapet i minst 4 timer. Ta kaken forsiktig ut av formen, ha den på et fat eller tallerken og server.

