



Triple Heart Attack Christmas Cheesecake

14 - 16 kakestykker



up to 100 Min.



Ingredienser:

Pepperkakebunn:

200 g pepperkaker
60 g smør

Kakebunn med hvit sjokolade:

50 g smør
100 g hvit sjokolade , hakket
1 egg
85 g brunt farin
0,5 ts kanel
60 g hvetemel
0,5 ts Dr. Oetker Bakepulver

Ostefyll:

400 g philadelphiaost eller annen kremost
150 g sukker
0,5 ts kanel
1 ts kardemomme
2 egg

Tyttebærmousse:

4 Dr. Oetker Gelatinblader
340 g tyttebærsyltetøy
1 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje
200 g philadelphiaost eller annen kremost
200 g crème fraîche
2 dl fløte
15 - 20 dråper Dr. Oetker Rosa Konditorfarge

Dekor:

1 pakke Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls
pepperkake
pikekyss
sukkertøystenger

1 Pepperkakebunn:

Smelt smøret, knus pepperkakene og bland det sammen. Press blandingen ned i bunnen av en springform (Ø 22 cm) kledd med bakepapir. Press det godt ned. Sett formen tilside mens kakebunnen med hvit sjokolade lages.

2 Kakebunn med hvit sjokolade:

Sett stekeovnen på 175 °C over og undervarme.

Smelt forsiktig smør og hvit sjokolade i en kjele eller i mikrobølgeovn. Ha egg, brunt farin og kanel i en bolle og pisk til det er lyst og luftig. Vend inn det smeltede smøret og sjokoladen. Sikt i hvetemel og bakepulver og vend røren sammen.

Hell røren over pepperkakebunnen og stek kaken midt i ovnen i 20-25 minutter. La bunnen avkjøles litt før neste ostefyllet legges på.





3 Ostefyll:

Bland ost, sukker, kanel og kardemomme sammen til det får en myk og jevn konsistens. Tilsett ett egg av gangen under kraftig omrøring. Hell massen over den stekte bunnen i springformen.

Stek kaken midt i ovnen i 40-50 minutter til fyllet har satt seg. La kaken avkjøles en stund før den settes i kjøleskap for å bli helt kald.

Når kaken er helt kald tas den ut av springformen og sette på et serveringsfat. Ha kakeplast og en kakering rund kaken eller bruk ringen fra springformen.

4 Tyttebærmousse:

Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann. Ha tyttebærsyltetøy og vaniljesukker i en kjele og varm det langsomt opp til alt er smeltet sammen og blandingen er varm. Blend syltetøyet med stavmikser eller i en foodprocessor til det er en jevn masse. Ta gelatinen opp, kryst ut vannet og smelt det i det lune syltetøyet.

Pisk kremost og crème fraîche sammen. Tilsett litt og litt tyttebærsyltetøy under kontinuerlig pisking. I en annen bolle piskes fløten til en myk krem sammen med rosa konditorfarge. Tilsett den myke kremen i tyttebærkremen og vend det forsiktig sammen.

Fordel tyttebærmoussen på toppen av den avkjølede ostekaken og lag toppen jevn. Sett kaken kaldt inntill moussen har satt seg, minst 5 timer.

5 Dekor:

Ta ostekaken ut av kjøleskapet og fjern kakeringen og kakeplasten. Dekorér kaken med pikekyss, pepperkaker, sukkertøystenger og Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls.

Kaken kan gjerne lages dagen før, men vent med pyntingen til rett før servering.

Oppskrift på pikekyss finnes her: [Pikekyss](#)

