

CHEESECAKE LÆKKER OPSKRIFT MED DIGESTIVE KIKS

Virkelig nem opskrift på en lækker cheesecake med en bund af knasende Digestive kiks og en dejlig sød midte, der både indeholder flødeost, mascarpone og hvid chokolade, som gør kagen sødere end traditionelle ostekager. Kagen kan sagtens laves flere dage inden servering.

Til

Bund

- 15 Digestive kiks (svarer ca. til 190 g)
- ca. 75 g smør

Fyld

- 150 g hvid chokolade
- 200 g Philadelphia naturel
- 250 g mascarpone
- 1 tsk vaniljepulver (eller korn fra vaniljestang)
- 4 æg
- 2 dl fløde

Topping

- 100 g frosne blåbær
- 100 g frosne hindbær
- 2 spsk Digestive kiks (taget fra bunden)

Bund:

Kom kiksene i en blender, og knus dem til smulder – alternativt kan du komme kiksene i en frysepose, og knuse dem med en kagerulle. Tag 2 spsk. kiksesmulder fra, som skal bruges til topping senere.

Smelt smørret i en gryde, og bland det med kiksesmuldret. Tryk dejen ud i en springform

(22 cm) med bagepapir i bunden. Tilsæt lidt ekstra smør, hvis dejen ikke hænger godt nok sammen – mængden af smør kan variere alt efter, hvor godt man får knust kiksene.

Bag bunden i ovnen i ca. 12 minutter ved 175 grader. Lad bunden køle af, og sæt ovnen til 150 grader.

Fyld:

Smelt chokoladen i en gryde ved lav varme. Tag gryden af varmen, når chokoladen er smeltet, og lad det køle af.

Pisk Philadelphia, mascarpone og vanilje sammen. Pisk så æggene i ét ad gangen. Tilsæt fløde og smeltet chokolade, og pisk det hele sammen.



Hæld ostefyldet over den nedkølede bund – hvis din form ikke er helt tæt, så kom stanniol rundt om formen, så fyldet ikke drypper ned i ovnen.

Bag cheesecaken ved 150 grader i ca. 30 minutter. Tag kagen ud, fordel bærrerne ud over kagen, og drys resten af kiksesmuldret fra bunden ud over bærrerne.

Sæt kagen tilbage i ovnen, og bag den i yderligere 60 minutter – bagetiden kan variere fra ovn til ovn. Kagen skal være lidt 'blævrende', når den tages ud. Lad kagen køle lidt af, og sæt den derefter i køleskabet natten over.