

# CHEESECAKE - LÆKKER OPSKRIFT MED DIGESTIVE KIKS

Virkelig skøn 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 2 vaniljestenger)
- 4 æg
- 2 dl fløde

## Topping

- 100 g frosne blåbær
- 100 g frosne hindbær
- 2 spsk Digestive kiks (taget fra ved 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 12 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 et æg i 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, og fordel bærrene ud over kagen, og drys resten af kiksesmuldret fra bunden ud over bærrene.

Sæt kagen tilbage i ovnen, og bag i yderligere 60 minutter – bagetiden kan variere fra ovn til ovn. Kagen skal være lidt 'blævrende', når den tages ud. Sæt kagen i køleskabet natten over, så den er klar til servering.