



## Chocolate Swirl Cheesecake

### Ingredienser

Bunn:

225 g Digestive kjeks

150 g smør

2 ss sukker

Marmorert ostefyll:

500 g kremost naturell

275 g sukker

1,5 dl seterrømme

1 ts vaniljeessens

4 store egg

150 g kokesjokolade (70% kakaoinnhold)



detsoletliv.no

### Fremgangsmåte

Knus kjeksen (bruk food processor eller morter). Bland kjekssmuler med smeltet smør og sukker. Trykk kjeksblanding i bunnen på en liten, smurt, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kjølig.

Pisp sammen kremost, sukker, rømme og vaniljeessens. Bland i lett sammenvispede egg (ikke pisk for mye, ellers blåser ostekaken seg opp under stekingen).

Smelt kokesjokoladen i mikro eller over vannbad.

Del ostekremen i to deler, den ene delen littigrann mindre enn den andre. Bland den smelte sjokoladen i den minste delen.

Ha lys ostekrem og mørk ostekrem om hverandre over kjeks bunnen i kakeformen (bruk for eksempel en øse og i hver av bollene), slik at mørk og lys ostekrem kommer om hverandre i kaken.

Stek kaken på stekeplate ved 170°C midt i ovnen i ca 50 minutter (dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir om du synes den begynner å bli for mørk på toppen). Slå av varmen og la kaken stå i ovnen i 10 min til.

La kaken avkjøles i formen i kjøleskapet i minst 4 timer og gjerne over natten (se tips). Ta kaken forsiktig ut av formen og dra bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

### Tips

Det er svært viktig at kaken får blitt skikkelig kald i formen, ellers kan den lett gå i stykker. Jeg lar alltid stekte ostekaker stå i formen i kjøleskapet over natten. Når kaken er helt kald stivner ostefylllet og kaken blir fastere i konsistensen. Da er det lettere å få kaken ut av formen og dra av bakepapiret uten at kaken går i stykker.

Se også "Chocolate Chunk Cheesecake".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-swirl-cheesecake>