Chocolate Chunk Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
400 g sjokoladekjeks (se tips)
125 g smør

Fyll:
800 g kremost (4 pk Philadelfia)
2,5 dl sukker
4 ss hvetemel
2 ts vaniljesukker
5 egg
200 g melkesjokolade

Pynt:
1,5 dl crème fraîche
1 ss melis
1 ss vaniljesukker
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (bruk food processor eller morter). Bland kjekssmuler og smeltet smør. Trykk kjeksblandingen utover i bunnen og oppover kantene på en smurt, rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kjølig.

Pisp sammen kremost, sukker, 2 ss av hvetemelet og vaniljesukker til en glatt blanding. Pisk så i eggene, ett om gangen. Hakk melkesjokoladen grovt. Bland resten av melet med sjokoladenbitene og ha i røren.

Hell blandingen i formen og stek kaken på rist ved 175°C midt i ovnen i ca 75 minutter eller til den kjennes fast (dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir om du synes den begynner å bli for mørk på toppen). 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.

Rør sammen crème fraîche, melis og vaniljesukker. Smør dette over toppen av kaken.

Smelt kokesjokolade og ringle den smeltede sjokoladen over kaken. Sett kaken kjølig til sjokoladen har stivnet.

Tips

Til bunnen kan du for eksempel bruke Maryland Cookies Double Chocolate Chips (à 200 g) eller Café Brownie Cookies fra Sætre kjeks (à 225 g). Alternativt kan du bruke vanlige Digestive kjeks og blande med 1 ss sukker og 2 ss kakao.

Det er svært viktig at kaken får blitt skikkelig kald i formen, ellers kan den lett gå i stykker. Når kaken er helt kald stivner ostefyllet og kaken blir fastere i konsistensen.

Oppskriften er hentet fra boken "American Sweets" (2001). Se også "Chocolate Swirl Cheesecake".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-chunk-cheesecake