Sjokoladeostekake med rom og rosiner



Ingredienser

Bunn:
125 g Digestive kjeks
50 g smør

Sjokoladeostefromasj:
75 g rosiner
4 ss rom
2 egg
4 ss melis
400 g kremost
0,5 dl kaffefløte
2 dl kremfløte
100 g kokesjokolade
6 plater gelatin
2 ss kokende vann

Pynt:
høvlet sjokolade e.l.

Fremgangsmåte

Start med å bløtlegge rosinene i rom i 2-3 timer, eller gjerne over natten.

Knus kjeksen og bland med smeltet smør. Sett ringen på en kakeform (22 cm i diameter) direkte på et kakefat. Trykk kjeksblandingen utover i bunnen. Sett i kjøleskapet.

Skill eggene. Pisk eggeplommene luftig med melis. Pisk deretter inn kremosten. Smelt kokesjokoladen sammen med kaffefløten i en liten kjele. Avkjøl blandingen og rør inn i ostemassen. Pisk kremfløten stiv og vend i halvparten. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt dem i 2 ss kokende vann. Avkjøl og rør deretter inn i sjokoladeblandingen. Rør så i rom og rosiner. Pisk eggehvitene til stivt skum. Vend resten av kremen i sjokolademassen og til slutt de stivpiskede eggehvitene. Bruk en stålvisp når du rører, slik at alle krem- og eggehviteklumper fjernes.

Hell sjokoladeblandingen over kjeksbunnen i formen. Sett kaken i kjøleskapet i 4 timer, eller gjerne over natten, slik at sjokoladefromasjen stivner. Fjern forsiktig kakeringen og pynt kaken med høvlet sjokolade eller annen sjokoladepynt (se tips).

Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet.

Sjokoladepynten på bildet er hjemmelaget. Smelt 50 g melksjokolade og bland i daimkuler. Sjokoladen dryppes deretter utover til stenger på bakepapir. Settes i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladeostekake-med-rom-og-rosiner