Black & White Chocolate Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
200 g Digestive eller Kornmo kjeks
1 dl sukker
3 ss kakao
150 g smør

Fyll:
700 g kremost naturell
2,5 dl sukker
2 ss hvetemel
1 ts revet sitronskall
1 ts revet appelsinskall
3 egg
2 eggeplommer
0,5 ts vaniljeessens
150 g kokesjokolade
3 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Knus kjeksen til bunnen og bland med sukker og kakao. Ha i smeltet smør og rør sammen til en kornete masse.

Ha bakepapir i en rund form (24 cm i diameter). Press kjeksmassen i bunnen av formen. Sett i kjøleskapet.

Pisk sammen kremosten og sukker til en luftig masse. Tilsett mel, sitron- og appelsinskall. Visp forsiktig inn egg og vaniljeessens. Hell 2/3 av ostemassen i formen.

Smelt kokesjokoladen sammen med kremfløten i en liten kjele over svak varme. Bland sjokoladen med resten av ostemassen. Fordel den mørke ostemassen forsiktig over den lyse i formen.

Stek kaken ved 200°C midt i ovnen i 40 min. Skru av ovnen og sett døren litt på gløtt og la kaken stå i ovnen i 20 min til. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i formen i romtemperatur. Ha den deretter i kjøleskapet og la den stå i formen over natten (se tips).

Løsne kaken forsiktig fra formen ved å skjære langsmed kanten av kaken med en tynn kniv som er dyppet i varmt vann. Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på passende kakefat.

Tips

Det er nødvendig å la den ferdigstekte kaken stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Da stivner den i konsistensen og blir lett å få ut av formen.

Kakestykkene blir finest om du skjærer opp kaken med en kniv som er dyppet i varmt vann.

Oppskriften er som nevnt hentet fra boken "DIGG - feit i en fei" av Jørgen Gran (Schibsted forlag, 2004). Se også oppskrift på "Cookies superdigg" og "Brownies superdigg" som er hentet fra samme bok.

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

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