Sjokoladeostekake med blåbær



Ingredienser

Bunn:
♥ 200 g søte havrekjeks
♥ 100 g smør

Sjokoladeostekrem:
♥ 400 g kremost med sjokoladesmak (se tips)
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 40 g melis
♥ 2 ts gelatinpulver (se tips)
♥ 2 ss lunkent vann
♥ 0,5 dl kokende vann

Pynt:
♥ 300 g friske blåbær
♥ sjokoladespon (eller hakket sjokolade)

Fremgangsmåte

Knus havrekjeks til smuler i en food processor. Bland med smeltet smør. Sett ringen på en liten rund form (20 cm i diameter) direkte på et passende tallerken eller kakefat. Press kjekssmulene ned i bunnen og godt ut til kantene av formen. Sett kjølig.

Pisk romtemperert sjokoladekremost sammen med melis og crème fraîche. Løs opp gelatinpulveret i 2 ss lunkent vann. La dette svelle opp som beskrevet på pakningen. Løs dette så opp i 0,5 dl kokende vann. (Se tipsfeltet nedenfor dersom

du vil bruke gelatinplater i stedet for gelatinpulver.)

Hell det varme gelatinvannet i sjokoladeosteblandingen i en tynn stråle og pisk godt sammen.

Hell blandingen over kjeksbunnen i kakeformen og sett kaken i kjøleskapet i noen timer (eller over natten), så ostefromasjen stivner.

Når kaken har stivnet, løsnes kakeringen forsiktig fra kaken med en tynn kniv. Fjern kakeringen og pynt toppen av kaken med masse blåbær og sjokoladespon (eller fint hakket sjokolade).

Tips

♥ I stedet for 2 ts gelatinpulver og 2 ss lunkent vann kan du bruke 4 plater gelatin. Bruker du gelatinplater, lar du dem først ligge i en bolle med kaldt vann i 5 minutter så de mykner. Klem vannet ut av de myke gelatinplatene, og løs dem deretter opp i 0,5 dl kokende vann.

♥ Som du ser har jeg valgt å pynte kaken med rikelige mengder blåbær. Jeg synes blåbær smaker veldig godt sammen med sjokoladen i denne kaken her. Men du kan selvsagt pynte med andre frisk bær også!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeostekake-med-blabaer