# Gorgonzola Cheesecake med pepperkaker og fiken




**Ingredienser**

Pepperkakebunn:
♥ 300 g pepperkaker
♥ 100 g smør

Gorgonzolakrem:
♥ 300 g Gorgonzola dolce (se tips)
♥ 400 g kremost

Topping:
♥ 250 g fikenmarmelade (se tips)
♥ 2 ferske fiken
♥ 100 g valnøttkjerner

**Fremgangsmåte**

*Pepperkakebunn:*
Knus pepperkakene til smuler (dette gjøres raskt i en food processor). Bland smulene med smeltet smør.

Sett ringen til en springform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat.

Ha pepperkakeblandingen på fatet og press den jevnt utover innenfor kakeringen (jeg bruker baksiden av en spiseskje til dette). Pass på at kjeksen presses helt ut mot kanten av kakeringen slik at det ikke blir noen glipper. Sett fatet i kjøleskapet mens du lager ostefyllet.

*Gorgonzolakrem:*
Skjær romtemperert gorgonzola i store biter og ha i en bolle (skjær vekk eventuell skorpe på

osten).

Ha også kremosten i bollen.

Pisk dette sammen med en elektrisk håndmikser til du får en tykk og klumpfri krem.

Ta fatet ut av kjøleskapet. Fordel ostekremen over pepperkakebunnen innenfor kakeringen. Sett fatet tilbake i kjøleskapet i minst 2 timer (eventuelt lenger).

*Pynt:*
Ta fatet ut av kjøleskapet. Løsne kakeringen fra kaken med en tynn kniv og fjern kakeringen.

Smør fikenmarmelade over toppen av kaken.

Pynt med ferske fiken og valnøtter.

**Tips**

♥ Gorgonzola dolce er en mild og kremete blåmuggost. Merk at jeg fjerner skorpen og at 300 gram altså er vekt etter at skorpen er skjært bort.

♥ Som kremost naturell kan du for eksempel bruke Philadelphia. Ikke bruk lettvariant, for da vil ostefyllet ikke bli tykt nok til å holde fasongen.

♥ Både gorgonzola og kremost bør være romtempererte og myke før du pisker dem sammen. Da går det raskt å få en tykk og klumpfri krem.

♥ Jeg har ikke testet det selv, men en av Det søte livs brukere, Elin, har tipset meg om å tilsette 2 dl kremfløte i ostekremen. Når ostekremen da piskes opp (altså kremfløten sammen med gorgonzola og kremost), får man en ekstra luftig og fløyelsmyk ostekrem.

♥ Du kan gjerne bruke **hjemmelaget fikenmarmelade**, men det bør være nokså tykt i konsistensen. Jeg brukte her ferdigkjøpt fikenmarmelade av merket St. Dalfour, som jeg liker veldig godt!

♥ Se også **Gorgonzola Cheese Ball med pistasjnøtter**.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gorgonzola-cheesecake-med-pepperkaker-og-fiken