After Eight Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
180 g Digestive kjeks (ca 12 stk)
75 g smør

Ostefyll:
800 g kremost (f.eks. 4 pk Philadelfia)
2,5 dl sukker
2 ss hvetemel
2 ts vaniljesukker
4 egg

Sjokoladefyll og pynt:
200 g After Eight (1 pk)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (gjerne i morter eller i food processor). Smelt smøret og bland med kjeksen. Trykk kjeksblandingen ut i bunnen på en rund kakeform (22-24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett kjølig.

Pisk sammen kremost og sukker. Tilsett hvetemel og vaniljesukker og rør godt. Pisk inn ett egg om gangen.

Ha halvparten av ostemassen i kakeformen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 20 min, til overflaten har stivnet noe. Ta kaken ut av ovnen. Legg noen After Eight-plater på kaken (ca 8-10 stk - eller noen flere..;-)). Hell over resten av

ostemassen og sett kaken tilbake i ovnen på nederste rille. Stek kaken videre ved 120°C i 2,5 time til (samlet steketid skal altså være nesten 3 timer, se tips).

Ta kaken ut av ovnen (kaken vil fortsatt virke litt løs, men den stivner ved avkjøling). Legg straks på noen After Eight-plater (ca 8 stk), slik at de smelter fast til kaken. La kaken stå i formen og bli HELT kald i kjøleskapet (se tips).

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og snu den forsiktig. Fjern bakepapiret og sett kaken på et fat. Smelt resten av After Eight-sjokoladen (gjerne i mikro) og ringle over kaken. Oppbevar kaken i kjøleskapet.

Tips

♥ Vær oppmerksom på at kaken kommer til å blåse seg opp under stekingen, nærmest som en sufflé. Den vil imidlertid synke litt sammen igjen under avkjølingen. Den lange steketiden på svak varme forhindrer at ostekaken sprekker på toppen når den avkjøles.

♥ Det er viktig at kaken blir helt kald før du tar den ut av formen. Dette fordi kaken vil være litt for løs og rennende mens den er lunken. Ha kaken gjerne i formen over natten før du setter den på et fat. Når kaken er helt kald er det dessuten lettere å snu den og fjerne bakepapiret.

♥ Vær oppmerksom på at kaken sannsynligvis kommer til å sprekke opp på overflaten under avkjøling. Dette gjør ikke noe, for når du ringler over After Eight-sjokoladen til slutt, vil dette bli dekket over, og kaken vil likevel se flott ut!

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet. Kaken kan bli litt kornete i konsistensen ved frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/after-eight-cheesecake