After Eight ostekake



Ingredienser

Bunn:
125 g søte havrekjeks (f.eks. Bixit)
50 g smør

Fyll:
250 g kremost (f.eks. 2 pk Tine)
200 g After Eight (1 pk)
3 dl kremfløte

Pynt:
mørke sjokoladehjerter
rosa marsipanrose

Fremgangsmåte

Knus kjeksen fint (bruk morter eller ha kjeksen i en plastikpose og kjevle over). Bland med smeltet smør. Ha ringen på en rund kakeform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Trykk kjeksmassen ned i bunnen på fatet, helt inn til kanten på ringen (se tips).

Smelt After Eight sjokoladen forsiktig i en liten kjele på svak varme, i mikro eller over vannbad. Avkjøl noe. Pisk kremost og den smeltede sjokoladen raskt sammen. Pisk kremfløten for seg til luftig krem og bland i. Ha fyllet over kjeksbunnen i kakeformen. Sett fatet i kjøleskapet til fyllet har stivnet (ca 4 timer).

Skjær forsiktig langs kanten på formen og fjern kakeringen. Pynt kaken etter ønske, for eksempel med mørke sjokoladehjerter og en rosa marsipanrose i midten.

Tips

Når du presser kjeksen ned i bunnen på fatet, er det viktig at kjeksen går helt inn til kanten på kakeringen. Er det for store sprekker, vil fyllet renne ut av formen.

Kaken er svært holdbar i kjøleskapet, -bare sjekk holdbarhetsdatoen på kremfløten før du kjøper den.

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

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