Chocolate Swirl Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
225 g Digestive kjeks
150 g smør
2 ss sukker

Marmorert ostefyll:
500 g kremost naturell
275 g sukker
1,5 dl seterrømme
1 ts vaniljeessens
4 store egg
150 g kokesjokolade (70% kakaoinnhold)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (bruk food processor eller morter). Bland kjekssmuler med smeltet smør og sukker. Trykk kjeksblandingen utover i bunnen på en liten, smurt, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kjølig.

Pisp sammen kremost, sukker, rømme og vaniljeessens. Bland i lett sammenvispede egg (ikke pisk for mye, ellers blåser ostekaken seg opp under stekingen).

Smelt kokesjokoladen i mikro eller over vannbad.

Del ostekremen i to deler, den ene delen littegrann mindre enn den andre. Bland den smeltede sjokoladen i den minste delen.

Ha lys ostekrem og mørk ostekrem om hverandre over kjeksbunnen i kakeformen (bruk for eksempel en øse og i hver av bollene), slik at mørk og lys ostekrem kommer om hverandre i kaken.

Stek kaken på stekeplate ved 170°C midt i ovnen i ca 50 minutter (dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir om du synes den begynner å bli for mørk på toppen). Slå av varmen og la kaken stå i ovnen i 10 min til.

La kaken avkjøles i formen i kjøleskapet i minst 4 timer og gjerne over natten (se tips). Ta kaken forsiktig ut av formen og dra bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Det er svært viktig at kaken får blitt skikkelig kald i formen, ellers kan den lett gå i stykker. Jeg lar alltid stekte ostekaker stå i formen i kjøleskapet over natten. Når kaken er helt kald stivner ostefyllet og kaken blir fastere i konsistensen. Da er det lettere å få kaken ut av formen og dra av bakepapiret uten at kaken går i stykker.

Se også "Chocolate Chunk Cheesecake".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-swirl-cheesecake