Sjokoladeostekake med salt og crunchy bunn



Ingredienser

Bunn:
♥ 200 g Digestivekjeks
♥ 100 g Ritzkjeks
♥ 100 g salte peanøtter
♥ 50 g brunt sukker
♥ 150 g smør

Sjokoladeostefyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 4 plater gelatin
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 400 g kremost
♥ 150 g sukker

Sjokoladeglasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Knus kjeksen til smuler. Finhakk peanøttene. Bland kjekssmulene og de hakkede peanøttene med brunt sukker og smeltet smør.

Ha ringen til en kakeform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Ha kjeksblandingen på fatet og press den jevnt utover innenfor kakeringen. Pass på at kjeksen presses helt inn mot kakeringen slik at det ikke blir sprekker som

sjokoladefyllet kan renne ut av. Sett fatet i kjøleskapet i 1 time.

Sjokoladeostefyll:
Til sjokoladeostefyllet varmes kremfløten opp i en kjele til kokepunktet. Ta kjelen av platen.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i kjelen med den varme fløten. Rør så de løser seg opp. Ha så i oppdelt kokesjokolade og la den også smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn når sjokoladen har smeltet. Avkjøl til romtemperert.

Pisk kremost og sukker sammen. Tilsett sjokoladeblandingen og pisk blandingen luftig.

Ta kakefatet ut av kjøleskapet og hell sjokolademassen over kjeksbunnen. Jevn til overflaten og la kaken stå i kjøleskapet i minst 5 timer, slik at ostefyllet stivner helt.

Sjokoladeglasur:
Kok opp kremfløten til sjokoladeglasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn og avkjøl til den er romtemperert.

Ta kaken ut av kjøleskapet og fordel sjokoladeglasuren over kaken. Hvis du ønsker å pynte kaken, kan du for eksempel bruke peanøtter, sjokoladekuler, sjokoladestrøssel, makroner eller lignende. Legg i så fall gjerne pynten på glasuren mens sjokoladeglasuren er bløt, slik at pynten fester seg bedre til kaken.

Sett kaken tilbake i kjøleskapet i 1 time slik at glasuren stivner. Før servering løsnes kakeringen fra kaken med en tynn kniv.

Tips

? Kakefolie som du ser på bildene her, er fin å bruke for å få glatt kant på alle slags ostekaker og fromasjkaker som ikke skal stekes. Fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker. Hvis du ikke har kakefolie, er det bare å bruke en tynn kniv for å løsne kakeringen fra kaken.

♥ Kaken kan gjerne lages klar dagen før servering. Den tåler fint å stå i kjøleskapet i et par dager.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeostekake-med-salt-og-crunchy-bunn