Piña Colada Cheesecake Bars



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 400 g Digestive
♥ 1 dl sukker
♥ 150 g smør

Ostekakefyll:
♥ 800 g kremost
♥ 4 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 3 dl kokosmelk
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 3 dl kokos

Ananaskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 200 g sukker
♥ 1,5 dl ananasjuice
♥ 300 g smør

Fløtekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ss melis

Pynt:
♥ 1,5 dl kokosflak
♥ 1,5 dl maraschino-kirsebær

Fremgangsmåte

Start gjerne dagen i forveien ved å lage klar ostekaken og ananaskremen:

Kjeksbunn:
Knus kjeksen. Bland smulene med sukker og smeltet smør.

Ha kjeksblandingen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) og klem den utover i et jevnt lag.

Stek kjeksbunnen midt i ovnen ved 150 °C i ca. 15 minutter.

Ostekremfyll:
Ha kremosten i en bolle og pisk den jevn. Tilsett eggene, sukker, kokosmelk og vaniljepasta og rør dette godt sammen. Vend inn kokos til slutt.

Hell fyllet over kjeksbunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 150 °C i ca. 1 time. Slå varmen av ovnen og la kaken stå i ettervarmen i 15 minutter til.

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i romtemperatur. Sett deretter kaken i kjøleskapet og la den stå der i noen timer, og gjerne over natten, slik at den blir helt fast i konsistensen.

Ananaskrem:
Til ananaskremen has eggeplommer, sukker og ananasjuice i en kjele. Visp blandingen sammen. Varm opp blandingen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter. Ananaskremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Montering:
På serveringsdagen løftes ostekaken ut av formen og flyttes over på et fat.

Bre over ananaskremen.

Pisk kremfløte og melis til en luftig krem og fordel kremen over ananaskremen.

Dryss over kokosflak og pynt med maraschino-kirsebær.

Oppbevar kaken i kjøleskapet. Del kaken i firkanter ved servering.

Tips

♥ Siden både ostekaken og ananaskremen bør stå kaldt i flere timer, er det lurt å lage begge deler klart dagen før servering.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den dekkes med fløtekrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pina-colada-cheesecake-bars