Japansk cheesecake med gresk yoghurt

Ingredienser



À la Biscoff Cheesecake:
♥ 350 g gresk yoghurt med vaniljesmak
♥ 10–12 Lotus Biscoff kjeks

À la Lemon Cheesecake:
♥ 3 dl gresk yoghurt
♥ 1 ss ekte vaniljesukker
♥ revet sitronskall av 1 sitron
♥ 8–10 Gjendekjeks

À la Strawberry Cheesecake:
♥ 3 dl gresk yoghurt
♥ 3 ss jordbærsyltetøy
♥ 8–10 Gjendekjeks

À la Oreo Cheesecake:
♥ 3 dl gresk yoghurt
♥ 2 ss ekte vaniljesukker
♥ 8 Oreokjeks

À la Tiramisù Cheesecake:
♥ 5 dl gresk yoghurt
♥ 3 ss ekte vaniljesukker
♥ 1 ss espressopulver
♥ 12 fingerkjeks (italienske savoiardi)
♥ 1 ss kakaopulver

Fremgangsmåte

À la Biscoff Cheesecake:
Dette er den varianten som har blitt mest populær og som har gjort at Biscoffkjeks har vært utsolgt i samtlige matbutikker!

Jeg har her brukt en boks gresk yoghurt med vaniljesmak. Boksen er så stor at Biscoffkjeksene kan stikkes ned i yoghurten på langs. Dekk til med plastfolie.

Sett i kjøleskapet i minst 4 timer og helst over natten. Dagen etter har kjeksen myknet og yoghurten blitt enda tykkere. Spis med skje rett fra boksen og nyt!

À la Lemon Cheesecake:
Ha gresk yoghurt i en skål. Rør inn vaniljesukker. Rør deretter inn fint revet sitronskall.

Stikk Gjendekjeks ned i yoghurten.

Dekk til med plastfolie. Sett i kjøleskapet i minst 4 timer og helst over natten. Dagen etter har kjeksen myknet og yoghurten blitt enda tykkere. Nydelig!

À la Strawberry Cheesecake:
Ha gresk yoghurt i en skål. Rør inn jordbærsyltetøy.

Stikk Gjendekjeks ned i yoghurten.

Dekk til med plastfolie. Sett i kjøleskapet i minst 4 timer og helst over natten. Dagen etter har kjeksen myknet og yoghurten blitt enda tykkere. Supergodt!

À la Oreo Cheesecake:
Ha gresk yoghurt i en skål. Rør inn vaniljesukker.

Stikk Oreokjeks ned i yoghurten.

Dekk til med plastfolie. Sett i kjøleskapet i minst 4 timer og helst over natten. Dagen etter har Oreokjeksen myknet og yoghurten blitt enda tykkere. Så digg!

À la Tiramisù Cheesecake:
Ha gresk yoghurt i en skål. Jeg brukte her en avlang og litt større glassbeholder. Rør inn vaniljesukker og espressopulver.

Stikk halve fingerkjeks ned i yoghurten.

Dekk til med plastfolie. Sett i kjøleskapet i minst 4 timer og helst over natten. Dagen etter har fingerkjeksen myknet og yoghurten blitt enda tykkere. Sikt over kakaopulver. Så godt!

Tips

♥ Merk at det skal være tykk, gresk yoghurt og ikke vanlig yoghurt naturell. Bruk gjerne gresk yoghurt med vaniljesmak. I tillegg til at gresk yoghurt i seg selv har tykk konsistens, vil kjeksen trekke til seg væske fra yoghurten og gjøre den enda fastere og "ostekakeaktig".

♥ Japansk cheesecake med gresk yoghurt kan lages med alle slags kjeks. Den mest populære varianten lages med Biscoffkjeks. Får du ikke tak i Biscoffkjeks, blir det også veldig godt med gresk vaniljeyoghurt og pepperkaker.

♥ Tilpass mengde kjeks til mengde yoghurt. Husk at kjeksene også tar plass, så ikke fyll opp mer enn 2/3 med yoghurt. Skal du stikke kjeksene rett ned i yoghurtboksen, kan det være lurt å først ta ut litt av yoghurten.

♥ Du må dekke over med lokk eller plastfolie. Dette for å sikre at også kjeksen som stikker opp av yoghurten blir myk.

♥ Oppskriftene her er kun veiledende, så det er bare å smake seg frem og eksperimentere. □□

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/japansk-cheesecake-med-gresk-yoghurt