

Bagt pebermynte cheesecake med After Eight®

8 - 10 portioner



avanceret

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

1 Kiksebund:

Smelt smør i en lille gryde. Hæld kiksene i en frostpose. Bank posen med en kagerulle til kiksene er blevet til fine krummer. Kom kiks, smeltet smør, salt og sukker i en skål. Rør det grundigt sammen. Fordel kikseblandingen i en smurt springform (ø 24 cm) beklædt med bagepapir i bunden. Kikseblandingen må gerne gå en smule op ad siden på springformen. Bag bunden midt i ovnen i 10 minutter. Stil den herefter i køleskabet.

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 24 cm
håndmixer
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 11 mm

Kiksebund:

90 g smør
250 g digestive kiks
1 knsp. salt
125 g sukker

Ostecreme med After Eight®:

12 After Eight® breve
600 g flødeost
2 dl creme fraiche 18 %
2 ½ spsk. hvedemel
125 g sukker
3 æg str. M/L
1 æggeblomme
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Pebermynteekstrakt
1 knsp. salt
Dr. Oetker Choco Sauce

Pynt:

2 ½ dl piskefløde
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
1 - 2 spsk. flormelis
4 After Eight® breve
Dr. Oetker Økologisk Leafy Pear
krymmel

② Ostecreme med After Eight®:

Skær After Eight® ud i små tern og læg dem til side.

Pisk flødeost cremet i en skål med en håndmixer eller i en røremaskine. Tilsæt cremefraiche, mel og sukker. Pisk derefter æggene i et ad gangen. Rør Vanilla Paste, After Eight® stykker, Naturlig Pebermynteekstrakt og salt i ostemassen.

Hæld ostecremen over den afkølede kiksebund. Brug en vinkelpalet at glatte cremen helt ud med. Sprøjt Choko Dessertsauce i et tilfældigt mønster ovenpå ostecremen. Træk en kniv gennem kagen, så der dannes fine spor af chokolade.

Bag kagen midt i ovnen i 10 minutter ved 200 °C varmluft. Sænk herefter varmen til 100 °C varmluft og bag kagen i 30 minutter.

Sluk ovnen, men lad cheesecaken blive i ovnen. Sæt ovenlågen på klem med en grydeske. Lad cheesecaken køle af i ovnen i 2 timer. Efter 2 timer sættes den forsigtigt i køleskabet 3-4 timer, indtil den er helt kold, den kan med fordel stå natten over.

③ Pynt:

Befri forsigtigt den kolde kage fra formen.

Hæld piskefløde, Vanilla Paste og flormelis i en skål. Pisk fløden til en fast flødeskum og kom det i en sprøjtepose med stjernetyl. Sprøjt flødeskum rundt i kanten på kagen. Skær After Eight® diagonalt igennem. Sæt dem fast i flødeskummet langs kanten og drys med Leafy Pear Krymmel.

Tip:

Find tips og tricks og mere inspiration på vores [side om cheesecakes](#).