

Cheesecake med Baileys® mousse

8 - 10 portioner



for let øvede

● Op til 45 Min.



1 Kiksebund med mørke chokoladekiks:

Smelt smør i en lille gryde. Kom chokoladekiksene i en frostpose. Bank posen med en kagerulle til kiksene er findelte. Hæld kiks og smeltet smør i en skål. Rør det grundigt sammen. Fordel kikseblandingen i en springform beklædt med bagepapir i bunden og kageplast langs kanten. Kikseblandingen må gerne gå en smule op ad siden på springformen. Sæt den i køleskabet imens ostecremen forberedes.

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 24 cm
kageplast
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Kiksebund med mørke chokoladekiks:

75 g smør
250 g mørke chokoladekiks

Ostecreme med Baileys:

7 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas
2 ½ dl piskefløde
1 tsk. kaffe, frysetørret
1 spsk. kogende vand
1 dåse Nestlé® sødet kondenseret mælk
200 g flødeost
200 g mascarpone
1 ½ dl Baileys®
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

Pynt:

Dr. Oetker Choco Sauce
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls
mynteblade

2 Oste creme med Baileys:

Læg husblas i blød i koldt vand i 10 minutter.

Hæld piskefløde i en skål. Pisk den til en let skum med en håndmixer eller røremaskine.

I en anden skål opløses frysetørret kaffe i kogende vand, og piskes sammen med sødet kondenseret mælk®, flødeost, mascarpone, Baileys® og Vanilla Paste.

Vrid husblassen fri for vand. Smelt den i mikroovnen i ca. 30 sekunder. Når den er smeltet blandes en lille smule af den let piskede fløde i den varme husblas. Hæld derefter husblassen i resten af den let piskede fløde. Rør det grundigt sammen. Der må ikke være klumper af husblas tilbage. Rør til slut osteblandingen i fløden.

Tag kiksebunden ud af køleskabet. Hæld ostecremen over kiksebunden. Brug en vinkelpalet til at glatte cremen helt ud med. Sæt kagen tilbage i køleskabet i mindst 3-4 timer. Den må også gerne stå natten over.

3 Pynt:

Pynt kagen med Choco dessertsauce, sprøjt den i store cirkler langs kanten af cheesekagen. Pynt med Chocolate Silver Pearls og fine, små mynteblade ovenpå dessertsaucen.