


# Chokolade cheesecake med marengslåg | Bag live med Liv Martine

8 - 12 portioner

 for let øvede Op til 80 Min.

## Ingredienser:

### Redskaber:

Dr. Oetker justerbar kagering; ø  
16-30 cm  
kageplast  
håndmixer  
Dr. Oetker engangssprøjteposer  
stjernetyl, flerrillet

### Kiksebund:

200 g digestive kiks  
1 pose Dr. Oetker  
Hasselnøddeflager (50 g)  
75 g smeltet smør  
25 g hakket, hvid chokolade

### Ostecreme:

4 blade Dr. Oetker Husblas  
3 dl piskefløde  
75 g hakket, hvid chokolade  
200 g flødeost, ikke light  
50 g flormelis  
75 g smeltet smør (fingervarmt)  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
100 g friske hindbær

### Marengslåg:

1 brev Dr. Oetker Perfect  
Meringues  
75 ml vand

### Pynt:

Dr. Oetker Gold Glitter Spray  
1 pakke Dr. Oetker Golden and  
Shiny Pearls  
Dr. Oetker Chocolate Silver  
Pearls

## Bag live med Oetker:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Chokolade cheesecake med marengslåg | Bag Live med Liv Martine.](#)

### 1 Kiksebund med hasselnødder:

Blend eller knus kiksene meget fint. Rist hasselnøddeflager på en pande til de er godt ristet. Smelt hvid chokolade og smør og vend det sammen med kiks og hasselnødder.

Tag en kagering og indstil den på diameter ø 16 cm, placer den på et serveringsfad (serveringsfadet skal være stort nok til at kageringen i næste trin kan justeres op til ø 19 cm). Fordel kiksemassen jævnt i kageringen og tryk den godt sammen. Kom bunden på køl i 30 minutter (evt. fryseren hvis det skal gå hurtigt).

## ② Hvid chokolade ostecreme:

Kom husblas i blød i koldt vand. Varm 1 dl af fløden op til lige under kogepunktet, i gryde eller i mikroovn. Smelt chokoladen i den varme fløde. Vrid husblassen fri fra vand og smelt den i den lune fløde-chokoladeblanding.

Rør flødeosten sammen med flormelis, og det fingervarme smeltede smør. Kom lidt af fløde-chokoladeblandingen i og vend det sammen. Vend herefter resten af fløde-chokoladeblandingen i flødeosten. Pisk de resterende 2 dl fløde og vaniljepastaen til en let flødeskum, det er vigtigt at den ikke er for hårdt pisket. Tilsæt først lidt af den let-pisket flødeskum til osteblandingen og vend det sammen. Vend herefter resten af flødeskummet i.

Løsn kageringen rundt om bunden og juster ringens størrelse op til ø 19 cm, men lad ringen blive på fadet med bunden. Kom kageplast langs indersiden af kageringen. Kom halvdelen af ostemassen i kageringen og fordel den jævnt over bunden, således at bunden støbes ind i ostecremen. Drys med friske hindbær, uden at de rører kanten, og fordel den sidste halvdel af ostecremen over. Sæt kagen på frost i 30 minutter, til den har sat sig.



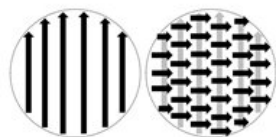
### 3 Marengslåg:

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

Hæld posens indhold i en stor skål og tilsæt vand. Pisk først kort tid ved lav hastighed og derefter ved højeste hastighed i 3 minutter indtil marengsen er luftig og sej. Fyld marengsen i en sprøjtepose med stjernetyl.

Tegn en cirkel med en diameter på ø 18 cm på et stykke bagepapir, vend papiret om og kom det på en bageplade. Sprøjt marengslåget på bagepapiret. Sprøjt først rækker af marengs med ca. 2 cm i mellem, sprøjt derefter små striber af marengs forskudt henover de andre striber. Se på illustrationen (eller se videoen på [youtube](#) for at se hvordan låget også kan sprøjtes). Afslut med en kant af små marengstoppe hele vejen rundt.

Bag marengslåget i ovnen i 60 minutter og lad den derefter køle af.



### 4 Pynt:

Fjern kagering og kageplast fra kagen. Placer marengslåget på toppen af kagen og spray låget med Gold Glitter Spray. Placer derefter forsigtigt Golden and Shiny Pearls og Chocolate Silver Pearls på låget.

### Tips:

På vores side [Alt om marengs](#) kan du finde tips, tricks og inspiration blandt andet til hvordan du kan bruge marengs som kagepynt.

Find også flere opskrifter og vores bedste tips og tricks om [cheesecakes](#).