

# Chokolade Cheesecake

8 - 10 portioner



avanceret

● ● Op til 90 Min.



## 1 Kiksebund med chocolate chips:

Smelt smørret ved lav varme. Blend kiks til mel i en foodprocessor. Rør smør og kikseblanding sammen med Chocolate Chips.

Beklæd en springform (ø 20 cm) med bagepapir i bunden og kageplast langs siderne. Fordel kiksemassen jævnt i bunden af formen, og pres det godt sammen. Stil bunden i fryseren imens ostecremen laves.

## Ingredienser:

### Redskaber:

foodprocessor eller minihakker  
Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm  
kageplast  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille  
mikroovn

### Kiksebund med chocolate chips:

100 g smeltet smør , saltet  
200 g digestive kiks  
1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips,  
Dark (100 g)

### Chokolade cheesecakefyld:

2 blade Dr. Oetker Husblas  
½ dl sødmælk  
75 g Dr. Oetker Choco Sauce  
200 g flødeost , neutral  
50 g flormelis  
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
2 dl piskefløde

### Chokoladegelé:

3 blade Dr. Oetker Husblas  
2 dl koldt vand  
100 g Dr. Oetker Choco Sauce

### Spiselige koraller:

10 g hvedemel  
80 g vand  
25 g smagsneutral olie  
1 - 2 tsk. Dr. Oetker Concentrated  
Green Colour

### Spiselige mos-puder:

20 g hvedemel  
20 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
1 æg str. M/L  
Dr. Oetker Concentrated Green  
Colour (2-3 dråber)

### Pynt:

50 g digestive kiks , knuste  
Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa  
krymmel

## 2 Chokolade cheesecakefyld:

Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 minutter.

Rør sødmælk og Choco Dessertsauce sammen i en lille gryde og opvarm til blandingen er smeltet sammen. Tag gryden af varmen, klem vandet fra husblassen og opløs det i den varme blanding, lad det derefter køle let af.

Rør flødeost, flormelis og Vanilla Paste sammen i en skål. Pisk fløde til en let flødeskum i en anden skål.

Rør den let afkølede chokoladeblanding i flødeosten. Vend forsigtigt flødeskummen i ostemassen med en dejskraber. Smør ostecremen oven på kiksebunden. Glat den ud i et jævnt lag med en vinkelpalet. Stil kagen i fryseren så den kan sætte sig, imens geléen forberedes.

## 3 Chokoladegelé:

Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 minutter.

Hæld vand og Choco Dessertsauce i en lille gryde (hæld evt. lidt af vandet ind i flasken og ryst for at få det sidste af saucen ud). Opvarm til alt chocosaucen er opløst i vandet og blandingen er ensartet, tag den af varmen. Klem vandet fra husblassen og opløs den i den varme blanding. Sæt skålen i fryseren i ca. 10 minutter. Temperaturen skal falde til den er fingervarm, omkring 35 °C.

Tag kagen ud af fryseren. Hæld den afkølede chokoladegelé over kagen, tag en spiseske og hold lige ovenover kagen, hæld forsigtigt geléen ud på spiseskeken, så det derefter løber ud over kagen. På den måde rammer geléen forsigtigt ostecremen og gør at det er nemmere at undgå at lave huller i overfladen. Stil kagen tilbage i fryseren i ca. 10 minutter, til geléen har sat sig.

## 4 Spiselige koraller:

Rør hvedemel, vand og olie sammen i en skål. Tilsæt Concentrated Green Colour. Hæld halvdelen af blandingen ud på en varm pande, og steg det ved jævn varme. Korallen er færdige når olien ikke sprutter længere, den må ikke blive brun. Tag forsigtigt korallen af panden. Placer den på et stykke køkkenrulle. Tilbered den resterende dej på samme måde. Lad korallerne køle helt af og bræk dem forsigtigt i mindre stykker.

## 5 Spiselige mos-puder:

Bland mel, sukker og bagepulver sammen, rør derefter æg og Concentrated Green Colour, tilsæt nok farve til at gøre dejen lysegrøn. Fyld et engangs plastikbæger næsten halvvejs op. Bag i mikroovn i 2 minutter ved fuld effekt. Lad køle og bræk bægeret op. Bræk kagen fra hinanden så det ligner mos-puder.

⑥ Pyntning af kagen:

Befri kagen fra formen og fjern kageplasten. Drys knuste kiks i en halvmåne på toppen af kagen og drys derefter lidt Earthy Cocoa krymmel over kiksene. Placer mos-puder og stykker af koral ovenpå kiks og krymmel.



Tip:

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