

# Triple Heart Attack Cheesecake

12 - 16 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



En lækker kombination af cremet cheesecake, sur-søde hindbær og bitter chokolade. Det er en kaloriebombe af en anden verden, men hvis man ser bort fra det, er det som at tage smagssansen med en tur i paradys.

## 1 Kiksebund:

Knus eller blend kiksene og bland dem med smørret, til det bliver en smuldret og blød masse. Kom massen i en springform (ø 24 cm) med bagepapir, pres det godt sammen til et lag på ½-1 cm i bunden og lidt op ad siderne på springformen.

## 2 Browniebund:

Smelt chokoladen over vandbad eller i mikroovnen og sæt den til side.

Rør smør og flormelis godt sammen i en skål. Tilsæt æg og pisk grundigt. Sigt hvedemelet og rør det i lidt ad gangen. Tilsæt langsomt den smeltede chokolade og rør dejen grundigt sammen til den er ensartet. Rør kraftigt til sidst, så dejen bliver luftig og fordel den så udover kiksebunden. Glat dejen jævnt ud med en vinkelpalet.

## Ingredienser:

### Redskaber:

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

### Kiksebund:

250 g digestive kiks  
150 g blødt smør

### Browniebund:

200 g hakket mørk chokolade  
150 g blødt smør  
150 g flormelis  
1 æg str. M/L  
75 g hvedemel

### Cheesecakefyld:

400 g flødeost naturel  
150 g flormelis  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
2 æg str. M/L

### Hindbærmousse:

200 g hindbær (frosne eller friske)  
150 g flormelis  
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt (kan undlades)  
3 blade Dr. Oetker Husblas  
4 dl piskefløde

### Pynt:

friske blåbær og hindbær

### 3 Cheesecakefyld:

Tænd ovnen på 170 °C varmluft.

Pisk flødeost, flormelis og Vanilla Paste til en jævn og tyk masse. Pisk æggene i ét ad gangen, pisk grundigt efter hvert æg. Fyldet skal være jævnt og cremet. Pisk til slut med en håndmixer ved høj hastighed i ca. 1 minut så blandingen bliver let og luftig, pisk dog ikke for længe for så kan fyldet skille. Fordel forsigtigt cheesecakefyldet ovenpå browniedejen og glat overfladen med en vinkelpalet.

Bag kagen i 30-40 minutter. Kagen skal være fast at røre ved og gylden i kanten. Midten må gerne være lys. Afkøl kagen let, dæk den til og kom den i køleskabet i mindst 2 timer, eller til den er helt kold.

### 4 Hindbærmousse:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Kom hindbær, flormelis og citronekstrakt i en kasserolle og bring det i kog. Rør eller pisk bærblandingen, så bærrerne bliver mast lidt ud. Tag kasserollen af varmen og lad den køle lidt af. Klem husblassen fri for vand og smelt den i den lune bærblanding. Sæt hindbærmassen på køl til den er næsten helt kold, men ikke så længe at den når at stivne. Pisk fløden til flødeskum og vend den i hindbærmassen. Det er vigtigt at hindbærmassen ikke er helt stivnet, når flødeskummet vendes i.

Smør hindbærmoussen ud på toppen af den kolde kage, mens kagen stadig er i formen, glat moussen ud med en vinkelpalet. Stil kagen på køl til moussen har sat sig, mindst et par timer, men gerne natten over.

### 5 Pynt:

Tag kagen ud af formen og pynt med friske hindbær og blåbær lige inden servering.

### Tip:

En cheesecake er perfekt at servere både til kaffen og som dessert. En cheesecake har rigtig godt af at stå natten over og sætte sig. Den er derfor ideel at tilberede dagen før gæsterne kommer! Læs vores [bedste tips til cheesecakes](#).