

Chokolade cheesecake



Bund

15 bastognekiiks

1 stang vanilje

50 g smør

Fyld

200 g mørk chokolade 60%

200 g flødeost, natural, ikke light

2 dl flormelis

2 æggehvider

2 æggeblommer

1 vaniljestang

2 spsk kakaopulver

2 dl fløde

Pynt

Frysetørrede hindbær

Bund

Blend kiksene og bland dem med det smeltede smør.
Pres blandingen ned i bunden af en springform.
Sæt på køl til fyldet er færdigt.



Fyld

Hak chokoladen og smelt det over vandbad.
Pisk æggehviderne stive og pisk 1 dl flormelis i.

Rør flødeost sammen med 1 dl flormelis.
Rør æggeblommerne i flødeostemassen.
Tilsæt den smeltede chokolade, vanilje og kakaopulver og
rør til det er en glat masse.



Vend forsigtigt æggehvidemassen sammen med chokolademassen.
Pisk fløden let og vend det i massen.
Fordel blandingen på kiksebunden og drys med frysetørrede hindbær.

Sæt kagen i fryseren mindst 6 timer og gerne til dagen efter.

Tag kagen ud af fryseren ca 10 min før den skal serveres.



