





# DUBAI-CHOKLAD CHEESECAKEN



 1 tim +3-4

 10-12 bitar



## INGREDIENSER

### Botten

- 400 g Knafedeg (finns på mellanöster affärer)
- 100 g smör
- 1 dl florsocker
- 180 g pistaschnöt kräm (ca 2 dl)
- Några droppar grön karamellfärg

### Cheesecake fyllning:

- 400 g färskost
- 3 dl vispgrädd
- 200 g vit choklad
- 1 dl pistaschnöt kräm
- Några droppa grön karamellfärg
- Lage två av Knafedeg-fyllning:
- Knafedeg (som du har sparat)
- 1 dl pistaschnöt kräm
- 2 msk tahini (sesampasta)
- Några droppar grön karamellfärg

### Chokladganache:

- 200 g ljus choklad
- 1 dl vispgrädd
- ½ tsk olja, naturell

### Dekoration:

- Hackade Pistagenötter
- Smält vit choklad
- Smält vit chokla med några droppar grön karamellfärg

## GÖR SÅ HÄR

1. **Botten:** Klä en springform, 24 cm i diameter, med bakplåtspapper.
2. Hacka knafedegen i mindre bitar. Smält smöret och stek knafedegen på medelvärme tills den blir gyllene. Rör om då och då.
3. Lägg knafedegen i en bunke och spara 1/4 delar av den. Blanda sedan med pistaschnötter, pistagekräm, karamellfärg och florsocker (blanda gärna med händerna så att knafedegen täcks ordentligt). Håll knafedeg-blandningen i formen och tryck ut den jämnt i botten. Ställ formen i kylan.
4. **Cheesecake-fyllning:** Hacka vit choklad och smält den över ett vattenbad. Låt svalna till rumstemperatur.
5. Vispa färskosten och grädden till en fast och krämig konsistens (ca 5 minuter på hög
6. hastighet). Tillsätt chokladen, pistage -krämen och karamellfärgen. Fortsätt vispa tills allt är väl blandat. Håll smeten i formen och jämna ut med en matsked. Ställ i kylan och låt stelna i ca 3-4 timmar, men helst över natten.
7. Blanda den resterande knafedegen med ca 1 dl pistagekräm, lite karamellfärg och 2 msk tahini (sesampasta). Blanda allt ordentligt.
8. Lägg över cheesecake och tryck försiktigt.
9. **Chokladganache:** Grovhacka chokladen och lägg den i en värmefärdig skål. Koka upp grädden och häll den över chokladen. Rör tills chokladen är helt smält. Blanda ner oljan och låt svalna en stund i rumstemperatur.
10. Ta ut cheesecaken ur kylan, häll över chokladganachen jämnt och ställ tillbaka i kylan för att stelna.
11. När chokladen har stelnat, lossa cheesecake från formen och lägg den på ett tårtfat. Garnera gärna med hackade pistaschnötter runt om och på toppen.