



Tripple Heart Attack Cheese cake

Ca 12 bitar



Genomsnitt



Ca 80 Min.



Tripple Heart Attack Cheese Cake

Kexbotten

250 - 300 g digestivekex
100 - 150 g smält smör

Browniebotten

200 g mörk choklad grovhackad
150 g smör
150 g florsocker
1 st ägg
75 g vetemjöl

Cheesecakefyllning

400 g philadelphiaost
150 g florsocker
1 st Dr. Oetker Vaniljstång korn från vaniljstång
2 st ägg

Hallonmousse

2 tsk Dr. Oetker Citronarom
4 dl vispgrädde
150 g florsocker
3 st Gelatinblad
200 g frysta hallon frysta eller färska

Pynt

Ca 1 - 2 dl blandade bär, t. ex blåbär, hallon och jordgubbar

1 Tillagning

Sätt ugnen på 170° C varmluft.

2 Kexbotten

Krossa digestivekexen och blanda dem med smält smör. Bred ut massan i en springform ca ½-1 cm tjockt, bred även ut massan upp på kanterna.

3 Brownie

Smält chokladen över vattenbad eller i mikrovågsugn och ställ den till sidan. Blanda smör och florsocker i en skål till det är fint blandat. Tillsätt äggen ett i sänder och vispa tills allt är väl blandat. Rör ner mjölet lite i taget och blanda väl. Håll långsamt ner den smälta chokladen och blanda noggrant. Vispa gärna kraftigt så att smeten blir luftig. Fördela sedan smeten jämt i springformen över kexbotten.

4 Cheesecakefyllningen

Blanda ost, socker och vaniljkorn och vispa det jämt och tjockt. Vispa ner äggen ett i sänder. Smeten ska nu vara jämn och krämig. Öka upp hastigheten på vispen något mot slutet så att blandningen blir lätt och luftig, men se till att inte vispa för länge. Bred sedan fyllningen ovanpå brownien.

5 Grädda kakan i 30-40 minuter. Kakan ska nu vara fast och gyllene i kanterna men mitten är fortfarande blek. Kyl kakan, täck den med plastfolie och sätt den i kylskåpet i ca 2 timmar.

6 Hallonmousse

Koka upp florsocker, hallon och citron hastigt och blanda därefter väl. Lägg gelatinbladen i blöt i rikligt med kallt vatten i fem minuter. Vrid ut gelatinbladen och blanda i dem väl tillsammans med hallonen. Ställ hallonblandningen att svalna. Vispa sedan grädden och blanda ner den i hallonblandningen. Hallonmassan ska vara lätt avkyld men får inte ha stelnat när grädden vänds i. Låt hallonmoussen svalna helt tills den blivit tjock och bred sedan den på kakan medans kakan är i formen. Ställ sedan hela kakan i kylen, gärna över natten. Dekorera kakan med färska hallon och blåbär strax före servering. Ät och njut!