

Baileys cheesecake

Opskrift til 10 glas

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

3 timer på køl

Samlet tid

3,5 time

Ingredienser

- 150 g mørk chokolade - jeg brugte 55%
- 400 g Philadelphia naturel
- 100 g flormelis
- 2 store tsk. vaniljesukker
- 1 nip salt
- 1 dl Baileys
- 3 dl fløde + 2 dl fløde til pynt
- 7-8 Oreos
- Evt. krymmel eller flere Oreos til pynt

Sådan gør du

1. Smelt chokoladen, enten over vandbad eller i microovnen.
2. I en anden skål piskes flødeost, flormelis og vaniljesukker, og Bailey piskes efterfølgende i.
3. Kom den smeltede chokolade og salt i, og pisk igen.
4. Pisk de 3 dl fløde til en let flødeskum, og pisk det sammen med ostemassen.
5. Fordel halvdelen af Bailey-ostecremen i 10 små glas. Det gøres lettest med en sprøjtepose, så cremen ikke sætter sig for meget op ad kanterne.
6. Kom 7-8 Oreos i en pose, klem luften ud af posen og slå en knude på. Knus kiksene med en kagerulle eller noget andet hårdt. Du kan fint knuse kiksene med den hvide creme i. Fordel den knuste Oreo i dine glas, ovenpå ostecremen.
7. Fordel den sidste ostecreme i glassene. Sæt på køl, gerne natten over.
8. Inden servering piskes fløden til flødeskum. Kom flødeskummen i en sprøjtepose med valgfri tyl. Sprøjt fine "dutter" øverst i hvert glas. Pynt evt. med krymmel, guldflager eller en halv Oreo.