

KitKat cheesecake

Opskrift til 8-10 personer

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

mindst 3 timer på køl - gerne natten over

Ingredienser

Bunden

- 150 g smør
- 80 g KitKat
- 220 g Digestive kiks

Chokolade-ostecreme

- 50 g mørk chokolade
- 400 g Philadelphia smøreost, neutral (ikke light)
- 1 tsk. vaniljesukker
- 120 g flormelis
- 250 ml. fløde
- 120 g KitKat

Pynt

- 75 g smør
- 55 g flormelis
- 1 spsk. instant kaffepulver
- 4 spsk. kakao
- 1 stor spsk. vaniljesukker
- 3-4 Digestive kiks, knuste
- 1 KitKat-bar skåret i små stykker
- 3-4 jordbær, halverede
- evt. små chokoladeovertrukne karamelkugler

Sådan gør du

BUNDEN:

1. Smelt smørret ved svag varme i en gryde.
2. Put imens KitKat og Digestive kiks i en frysepose, luk luften ud, og slå en knude. Brug en kagerulle til at banke kiks og chokoladeparallerne helt i stykker.
3. Bland den smeltede smør med de smuldrede kiks/KitKat.
4. Find en rund springform frem - min er 21 cm i diameter, men større/mindre kan også sagtens bruges. Tag bunden ud af springformen, og placer ringen fra formen direkte på det fad/den tallerken, du vil servere kagen på. Det er en fordel, hvis tallerkenen er så flad som mulig, så du

ikke risikerer, at kagen flyder ud under formen.

5. Put kikseblandingen ned i springformen, og fordel jævnt. Tryk godt sammen med en ske. Sæt på køl, mens du laver ostemassen.

OSTECREME:

1. Smelt mørk chokolade over vandbad, og lad derefter køle let ned.
2. Pisk smøreost, vaniljesukker og flormelis sammen. Hæl derefter chokoladen i, og pisk fortsat.
3. I en anden skål piskes fløden til et let skum.
4. Vend flødeskummen forsigtigt i chokolade-ostecremen med en dejskraber.
5. Hak KitKat groft og vend i cremen.
6. Fordel chokolade-ostecremen ovenpå kiksebunden, og sæt igen på køl i minimum 3 timer, gerne natten over.

INDEN SERVERING:

1. Løsn springformen, og løft den af kagen. Du kan evt. køre en kniv rundt i kanten, hvis den har svært ved at slippe.
2. Inden servering knuses Digestive kiks (kan gøres i hænderne), som fordeles ovenpå den færdige kage i en halvmåne.
3. Pisk smør, formelis, kaffepulver, kakao og vaniljesukker sammen til en frosting. Put frosting i en sprøjtepose med den tyl, du foretrækker. Sprøjt små "dutter" ud langs med og ovenpå halvmånen med kiks. Top med halve jordbær, KitKat i mindre stykker og eventuelt karamelkugler – og server!