

Mocca cheesecake

Opskrift til 8-12 stykker

Tilberedelsestid

4 timers tid (køl)

Samlet tid

4-5 timer

Ingredienser

Bund

- 175 g digestive kiks eller andre kiks du foretrækker
- 1 tsk. kanel
- 70 g smeltet smør

Chokoladelag

- 150 g chokolade
- lidt over 1 dl piskefløde

Top

- 80 g æggehvide + 80 g flormelis
- 2,5 stykker husblas
- 1 kop kaffe (knap 2 dl)
- 250 g mascarpone
- 1 spsk. vaniljesukker

Pynt

- Mørk chokolade, påskeæg og/ eller bær

Sådan gør du

BUND:

1. Kom kiks, kanel og smør i en minihakker eller food processor og kød til det er helt smuldret. Pres det i en springform og sæt på køl.

CHOKOLADEGANACHE:

1. Kog fløden hurtigt op, hak chokolade og kom det i en skål. Hæld den kogte piskefløde over chokoladen og rør rundt, til chokoladen er smeltet. Hæld det over kiksebunden og stil atter på køl, gerne to timers tid til det har sat sig.

CREME:

1. Pisk æggevider og flormelis godt stive til en slags marengs.
2. Læg husblas i blød i koldt vand i 10 min. Vrid det fri fra væsken og smelt det (over vandbad)
3. Lav kaffe og pisk det i en skål med mascarpone, vaniljesukker og marengsen.
4. Kom en smule af det ned til den smeltede husblas, rør det sammen og hæld tilbage til resten af cremen (for at undgå klumper).
5. Så er cremen klar til at komme over bunden med ganache på, som gerne skulle have sat sig lidt. Stil atter på køl et par timer til toppen også har sat sig.

PYNT:

1. Høvl chokolade over og pynt med påskeæg, bær eller hvad du ellers foretrækker.