

No Bake Påskcheesecake

En perfekt påskdessert med krämig vit choklad.

12 bitar



Lyckas lätt

🕒 up to 30 Min.



Ingredienser:

Botten:

125 g smör osaltat
300 g digestivekex
50 g kakao

Fyllning:

400 g vit choklad
450 g färskost rumstempererad
3 dl vispgrädde
1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom

Dekoration:

15 g kakao (1 tsk)
cirka 4 - 5 tsk vatten
50 g mörk choklad
Påskgodis exempelvis små
chokladägg

1 Botten:

Klä en springform (ca 20 cm) med bakplåtspapper. Smula digestivekexen. Du kan exempelvis lägga kakorna i en påse och mosa med en brödkavel.

2 Lägg kexsmulor och kakao i en skål och blanda väl. Tillsätt smält smör och rör samman.

3 Häll över smulblandningen i bakformen och pressa ut till en jämn botten. Ställ formen i kylan medan du förbereder fyllningen.

4 Fyllning:

Bryt chokladen i bitar och lägg i en microvågsugnsäker skål. Micra chokladen i 1 minut och rör om. Fortsätt micra i 10 sekundersintervaller och rör om mellan varje omgång tills chokladen har smält. Ställ skålen åt sidan att svalna.

5 Lägg cream cheese, grädde och vaniljarom i en separat skål och vispa tills det blir toppar. Vispa ned chokladen i smeten innan den har blivit för kall, annars kan det lätt bli klumpigt.

6 Ta ut formen från kylskåpet och häll över fyllningen. Jämna ut ytan. Ställ tillbaka formen i kylan i minst 3 timmar, gärna över natten.

7 Dekoration:

Innan servering, ta ut formen ur kylan och lossa ur formen. Placera cheesecaken på ett serveringsfat.

8 Håll kakao i en liten skål. Tillsätt en tesked vatten i taget och rör om mellan varven tills du har en smidig chokladsmet som du kan stänka över din cheesecake.

9 Använd en pensel och doppa i kakaopastan, och stänk smeten över din cheesecake. Upprepa tills hela kakan är fläckig. Eftersom detta moment kan stöka ner rekommenderar vi dig att ställa en plåt eller skärbräda bakom cheesecaken för att skydda väggen från fläckar.

10 Gör chokladspån genom att hyvla choklad längs med kanten med en potatisskalare. Lägg chokladspånen i mitten av kakan som ett fågelbo och placera chokladäggen på toppen. Cheesecaken är nu redo att serveras!