

Mini-sjokoladeostekaker



Hei! Har du hatt en fin helg? Jeg sitter her og tenker på at jeg skulle ønske du kunne få smake på denne mektige, fløyelsmyke sjokoladesaken. Dette er en kake for deg som VIRKELIG elsker sjokolade. Og ostekake. Er du en slik en? Kanskje du må lage den selv. Den er enkel og verdt hver kalori. Og fordi den lages som små minikaker, kan du jo spise en og fryse ned resten. Så har du desserten klar neste gang du inviterer gjester. Men pass på! Denne kaken er ikke for nybegynnere.. ☐



Minioreostekaker:

(gir ca 16 minikaker)

16 oreokjeks eller Dots kjeks, til bunnen

400 gram philadelphiaost, naturell

200 gram kokesjokolade, smeltet over vannbad evt i micro

140 gram sukker

2 egg

1 ts vaniljesukker

1,6 dl rømme

Til ganache-topping:

100 gram mørk kokesjokolade

80 ml kremfløte

1 ts usaltet meierismør



Sett ovnen på 150 grader. Begynn med å smelte første mengde

sjokolade og la den avkjøles litt. Pisk så ost og tilsett gradvis sukkeret. Rør så inn sjokoladen til den er helt blandet inn. Tilsett ett og ett egg og rør mellom hver gang. Ha i vanilje og rømme og pisk til en jevn røre. Ha muffins former i et muffinsbrett og legg en kjeks i hver form. (En rask løsning i stedet for å tulle med å lage kjeksbunn. Eneste minuset er at det kan være litt vanskelig å dele opp kjeksen med skjeen din når du skal spise kaken. Men det tåler du!)



Fyll opp med sjokoladerøren. Stek kakene midt i ovnen i 20 minutter. Ta ut og la avkjøle (i muffinsbrettet) på rist. Kjøl kakene helt ned og sett de kaldt, helst over natten. Neste dag hakker du sjokoladen og legger den i en skål. Så har du fløte og smør i en liten gryte og koker så vidt opp. Hell den varme fløten over sjokoladen og la stå litt. Rør så rundt til du har en blank sjokoladeglasur. Fordel denne, med en skje, over de kalde småkakene. Sett kaldt til glasuren er stiv. <3

