

Sjokoladeostekake



God mandag, folkens! Det føles litt slemt å dele oppskriften på en så dekadent og deilig sjokoladefristelse på en helt vanlig mandag, men er det ikke nettopp da vi trenger noe å glede oss til? Denne kaken er en skikkelig festkake og holder seg i dagervis. Og jammen er den ganske enkel å lage også. ☐

Til bunnen:

50 g smør, smeltet

225 g digestive kjeks, knust til smuler

Til fyllet:

225 g sjokolade i biter, minimum 50% sjokolade

400 g Philadelphia ost, original (romtemperert)

100 g sukker

4 middels store egg

3 dl kremfløte

Evt kakao til pynt, pisket krem og evt bær

Kle bunnen av en springform (22 cm) med bakepapir. Bland smeltet smør og kjekssmuler og fordel i bunnen av formen. Press godt ned med feks baksiden av en kopp med flat bunn slik at du får en jevn og hardpakket bunn. Sett til side.

Smelt sjokoladen over vannbad og sett til side. Sett ovnen på 160 grader. Pisk ost og sukker luftig. Rør inn ett og ett egg, bland mellom hvert egg, men ikke pisk lenger enn at alt er godt blandet. Pisk på lav hastighet og bland inn smeltet sjokolade og kremfløte. Sett kakeformen på et stekebrett. Hell sjokoladeblandingen så over i springformen, røra er ganske rennende. Stek midt i ovnen i 55-60 minutter. Kaken er ferdig når toppen er blank og skinnende og den er litt skjelven i midten. Ta ut kaken og skjær forsiktig langs kanten av springformen med en kniv. La avkjøle helt og oppbevar den kaldt i minimum 3 timer eller over natten. Pynt med litt kakao og server gjerne med pisket krem. Friske bær er også deilig. Kos deg!

