

# 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



---

## Jeg elsker deig!

Det er Valentines day, like it or not. Selv er jeg helt klart for å fortelle de at man er glad i at man er det. Twentyfour seven, liksom. Men hvis andre trenger en egen dag til å gjøre det, skal de jaggu få ha den i fred for min del. Og de skal til og med få et godt baketips på kjøpet! For min kjærlighetserklæring går til deigen i dag og jeg tror faktisk at den elsker meg litt tilbake.



### **Kanelnurrer (the shape of my heart):**

*150 gram smør i terninger*

*5 dl melk*

*1 egg (evt et til pensling hvis du er jålete)*

*25-50 gram fersk gjær (eller en pose tørrgjær)*

*150 sukker*

*900-1000 gram hvetemel*

*2-3 ts kardemomme*

*1 ts salt*

*sukker, kanel og smør til "fyll"*

Ha gjær, salt og melk i bakebollen først og tilsett så alt unntatt smør og elt i 10 minutter. Så har du i smøret og elter 10 minutter til (deigen skal være jevn og smidig). Hev under plast i minimum en time eller til dobbel størrelse. Elt i ett minutt og ha deigen på bakebord/kjøkkenbenk. Kjevl deigen til

et rektangel (hvis du skal bruke all deigen, må du gjøre dette i to omganger). Smør et godt lag med smør og dryss over sukker og kanel. Rull deigen på langs inn til midten av leiven (altså halvveis) og gjør det samme fra motsatt side. Skjær i skiver og legg på et bakepapirkledd stekebrett. Trykk deigen litt sammen nederst så de ser ut som hjerter. Sett ovnen på 220 grader. La heve i minimum 30 minutter og klem de litt sammen nederst en gang til. Pensle med egg og stek midt i ovnen i 10-15 minutter. Bollene skal være gyldne og ha en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.



