

Choklad cheesecake

Ingredienser

200 g Digestivekex
200 g Maryland cookies
2 msk kakao av god kvalitet
125 g smör
2.5 dl kesella
400 g philadelphiaost
1 dl strösocker
1 st färsk vaniljstång
3 st ägg
200 g mörk kvalitetschoklad 70 %
1 st näve pekannötter
Kakao (att pudra över)

Obs! Kakan ska stå i kylskåpet minst 1 timme innan servering.

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Krossa kexen fint i en mixer och blanda smulorna med smält smör och kakao.
3. Tryck ut blandningen till en botten i en teflonform med löstagbara kanter, 24 cm i diameter.
4. Förgrädda botten i mitten av ugnen i cirka 7 minuter och låt den svalna. Sänk ugnen till 130 grader.
5. Vispa philadelphiaost, kesella, strösocker och fröna ur en urskrapad vaniljstång krämigt i en skål.
6. Rör ner ett ägg i taget.
7. Bryt chokladen i bitar och smält dem på svag värme i ett vattenbad (i en skål över kokande vatten).
8. Blanda chokladen i smeten håll den över kexbotten. Garnera ytan med hela pekannötter.
9. Grädda kakan i 130 grader i cirka 40 minuter.
10. Låt svalna i kylskåp minst 1 timme innan servering. 11. Servera cheesecaken kylskåpskall.