

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

CHOKLADCHEESECAKE



8 personer:

Lager 1, kakkbotten:

- 1 pkt (155 g) Oreokakor
- 50 g smör
- 2 tsk lakritspulver

Lager 2, Salt kolasås:

- 200 g strösocker
- 120 g rumstempererad vispgrädde
- 90 g rumstempererat smör
- Knappt 1 tsk salt

Lager 3, chokladmousse:

- 2 gelantinblad
- 150 g cream cheese
- 50 g florsocker
- 1 dl vispgrädde att värma
- 150 g mjölkchoklad
- 1 ½ dl vispgrädde

Dekor:

- Färska bär
- Hackad eller flarn av mörk choklad

Gör så här:

Börja med kolasåsen.

1. Häll sockret i en tjockbottnad kastrull, gärna lite större så undviker du att det kokar över och i värsta fall att du bränner dig. Värm sockret på medel till hög värme under ständig omrörning (använd värmetåligt redskap) tills sockret smält och fått en gyllenbrun färg.
2. Ställ av grytan från värmeplattan och tillsätt smöret i omgångar under ständig omrörning.
3. Häll därefter på grädden i en tunn stråle under omrörning och till sist saltet.
4. Ställ tillbaka grytan på medelvarm platta. Placera termometer i smeten och låt kolan småputtra 4-5 minuter till en temperatur runt 107 °C. Rör om då och då. Ställ därefter att svalna.

Nedersta kaksmullagret:

1. Smält smöret som sedan får svalna något.
2. Under tiden mixar du kexen (inkl fyllningen) till fina smulor som du sedan blandar med det smälta smöret och lakritspulvret till en deg.

Chokladmoussen:

1. Blötlägg gelantinbladen i kallt vatten, minst 15 minuter.
2. Smält mjölkchokladen i vatten bad och låt sedan svalna något.

3. Kram ur och smält gelantinet i 1 dl uppvärmd grädde.
4. Vänd ner den smälta chokladen med cream cheesen i en bunke och tillsätt sedan gelantingrädden.
5. Vispa 1 1/2 dl grädde fluffig som du till sist vänder ner i moussen.

Montering i 8 portionsglas:

1. Tillsätt först "kakdegen" i botten. Tryck till smulorna med något lämpligt verktyg, (du får kolla i ditt kök vad du kan hitta) .
2. För de 2 kommande momenten/lagren så rekommenderar vi att du använder spritspåsar. Det blir lätt väldigt kladdigt om du ska skeda ner.
3. Börja med att spritsa i ett lager kolasås. Ställ sedan glaset i kylan så såsen får stelna något. Spritsa därefter i det översta chokladmousselagret. Ställ sedan att stelna i kyl tills det är dags att servera.

Dekor/ att servera till:

1. Vi rekommenderar att du serverar lite färska bär till denna ganska söra dessert. Lite krossad mörk choklad på toppen blir både snyggt och ger lite crunch.
2. Vill du ge dig på chokladflarnen som på bilden så smälter du chokladen och droppar 2 cm stora kluttar på ett bakplåtspapper som du sedan drar ut med en pensel. Ställ att stelna i frys. Vill du vara så avancerad att du tempererar chokladen så får du googla hur det går till.