BAKA

Cheesecakebitar med pepparkaka

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **45 min** Portioner: **10**

Cheesecakebitar gjorda på pepparkakor är perfekt nu till julfikat. Täckta med choklad och krämiga inuti.

Dessa små godingar kommer att vara ett populärt tugg på julbordet. Vem gillar inte cheesecake, liksom?
Ingen svår utrustning behövs och de är väldigt enkla att göra. Ett tips är att inte ha för bråttom och att alla ingredienser ska vara i rumstempratur. Du kan även förbereda dessa några dagar innan eftersom dom står sig gott i kylskåpet.När jag krossar pepparkakorna så använder jag mig av två fryspåsar. Lägg i pepparkakorna och banka med en bakkavel tills dom är i smulor. Jag använde mig av en 20x14 cm ugnsform med höga kanter och fick ca 50 st små bitar. Ett tips är att låta bakplåtspappret sticka upp på sidorna så det blir lättare att få upp kakan ur formen. Lycka till!

GLOBAL
CROMOVA 18 Stainless Steel
G-46 YOSHIKIN Japan

45

INGREDIENSER

Pepparkaksbotten
3.5 deciliter krossade pepparkakor
100 gram smält smör

Cheesecake
400 gram cream cheese (tex philadelphia)
1 deciliter strösocker
1 nypa salt
2 matskedar vetemjöl
1 tsk vaniljextrakt eller vaniljpulver
2 ägg
2 matskedar creme fraiche

Till chokladen
150 gram hackad mörk choklad
1.5 matsked kokosolja

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 150 grader och förbered en form med bakplåtspapper.

2. Blanda de krossade pepparkakorna med det avsvalna smälta smöret till en grynig blandning. Tryck ut pepparkaksblandningen i ett jämt lager på botten av formen och ställ in i kylskåpet medan du gör cream cheesesmeten.

3. Lägg i cream cheesen i en skål och vispa tills den blir lätt och fluffig. Under omrörning tillsätt socker, salt, mjöl, ägg, creme fraiche och vanilj. Vispa tills smeten blir jämn och len. Häll fyllningen på den kalla pepparkaksbottnen. Placera sedan i mitten av ugnen och baka i ca 30 minuter. Fyllningen ska vara lite lös i mitten när du skakar formen försiktigt, för det kommer sätta sig helt sen när den är kall.

4. Ta ut ur ugnen och låt svalna i formen i ca 20 minuter innan du täcker pannan med plastfolie och placera den i frysen tills den blir helt fast (ca 2 timmar).

5. Ta ut ostkakan från frysen. Dra en vass kniv runt kanterna om det behövs. Ta hjälp med bakplåtspappret och ta ur kakan ur formen. Skär i fyrkantiga små bitar med en kniv, rengör kniven ofta för att få fina rena kanter.

6. Placera hackad choklad och kokosolja i en skål. Smält över ett vattenbad eller i mikrovågsugn under omrörning. Låt choklad svalna helt.

7. Doppa halva bitarna i chokladen och placera på ett bakplåtspapper. Låt chokladen stelna helt. När du har doppat klart alla bitar, förvara dom i kylskåpet.