



Chokladcheesecake med Oreos & bär

Antal: recept_2019-12-29

Denna chokladcheesecake är ljuvligt krämig och har en perfekt balans mellan syrlighet och sötma. Med en botten gjord på Oreos och toppad med pistagenötter och färska bär får du en dessert med kontrast i både smak och konsistens.

Pris: 1 kr

Botten:

1 paket Oreos
2 msk vegansk margarin

Fyllning:

300 g av Oatly's På Mackan
190 g choklad (jag använder choklad med 60% kakao)
1 msk lönnssirap

Toppings:

Pistagenötter
Bär, tex vinbär, jordgubbar eller hallon

Sätt ugnen på 175 grader. Mixa Oreokakorna i en matberedare tills du får en smulig massa. Tillsätt margarinet och mixa igen så att du får en deg. Tryck ut degen i botten på en form klädd med bakplåtspapper, jag använder en liten limpform. Grädda sedan bottnen mitt i ugnen i ca 5 minuter. Ställ sedan formen att svalna helt.

Smält chokladen över ett vattenbad. Lägg På Mackan i en bunke och vispa den mjuk med en elvisp. Håll sedan över den smälta chokladen, lite i taget, och vispa med elvispen tills du får en jämn, slät smet. Tillsätt lönnssirapen och blanda väl med elvispen.

Håll chokladfyllningen ovanpå oreobottnen och släta ut ytan. Skala och hacka pistagenötterna och strö över. Ställ cheesecaken i kylen i ca en timme och låt den stelna.

Vid servering, skär din cheesecake i portionsbitar och toppa med valfria bär.