

AMARETTI chokolade—cheesecake



Ingredienser 12 pers.

60g. smeltet smør
100g. Amaretti makroner
200g god mørk chokolade
400g. flødeost
2 stk. mellem æg
60g. Sukker
2dl. piskefløde
5 cl. f.eks. amarettolikør

Til pynt

20 små amaretti makroner
50g. Smeltet chokolade

Sådan gør du

- 1 Knus makronerne i en plastpose, og bland dem med det smeltede smør. Blandingen fordeles i bunden af en springform, og sættes på køl.
- 2 Smelt chokoladen varsomt og rør den glat
- 3 Pisk æg, sukker, og flødeost grundigt med en elpisker. Tilsæt fløde og rør igen til den lige netop er blandet i.
- 4 Tilsæt den smeltede chokolade og evt. spiritus, og rør massen glat og jævn.
- 5 Fordel blandingen i formen og glat overfladen.
- 6 Bag kagen i en forvarmet ovn ved 170° i ca. 40 min. til kagen er fast.
- 7 Sluk for varmen og lad kagen afkøle i ovnen med lågen stående åben.
- 8 efter 1 time afkøles kagen ved rum temp. og stilles derefter i køleskabet i en pose natten over.
- 9 kagen pyntes med hele amaretti og smeltet chokolade—se billedet.
- 10 server den evt. med apelsinkompot og/eller creme fraise