

Oreo Cheesecake

BUND

- 350 g Oreo-kiks
- 100 g smør

CREME

- 200 g Philadelphia Original
- 2 dl flormelis
- 2 dl piskefløde

CHOKOLADEMOUSSE

- 1 brev Dr. Oetker chokomousse
- 100 g Oreo-kiks

TOPPING

- 1 dl piskefløde
- 1 spsk flormelis

PYNT

- 12 stk hindbær
- 12 stk blåbær
- 20 stk mini Oreo el. 10 alm.
- 120 blade citronmelisse

INSTRUKTIONER

1.
Smelt smørret.
Kør kiks til grov pulver i en foodprocessor.
Bland smør og kiks.
Tryk massen ud i en springform (ø ca. 24 cm).
2.
Pisk Philadelphia og flormelis til en cremet masse.
Pisk fløden stiv og vend den i Philadelphia-massen.
Smør cremen ud på bundet og sæt den på køl.
3.
Følg anvisningen på brevet med chokolademousse.
Tilsæt knuste Oreos.
Fordel cremen på kagen og lad den køle af.
4.
Pisk fløde og flormelis stift.
Fordel cremen på toppen af kagen og lad den køle.
5.
Høvl chokoladen og drys den over kagen.
De små Oreos lækkes hele på sammen med bær og citronmelisse.



Forberedelsestid = 40 MIN

Total tid = 40 MIN

Kagen har bedst af at blive lavet dagen før