

Apelsincheesecake med mörk choklad

10 portioner 6h

Ingredienser

125g smör
250g digestivekex
2msk farinsocker

250g färskost
Zest från 2 apelsiner
Saft från 1 apelsin
3 ägg
1,5dl florsocker
3dl vispgrädde
100g mörk choklad med
apelsinsmak

Gör såhär

Sätt ugnen på 200 grader.

Smält smöret och mixa sedan samman med digestivekexen och farinsockret. Tryck ut blandningen på botten av en springform, täckt i bakplåtspapper och baka i ugnen i cirka 10 minuter. Ställ kakbotten i kylan för att svalna efteråt.

Rör samman färskosten, apelsinzest och apelsinsaft.

Separera äggulan från vitan och vispa vitan till ett hårt skum. Vispa sedan samman gulan med florsockret luftigt i en separat bunke. I en tredje bunke vispas grädden fluffig.

Hacka den mörka chokladen.

Blanda samman allt och fördela smeten på botten. Ställ in hela kakan i frysen i minst 5 timmar. När smeten har frusit helt går det bra att förvara den i kylskåp innan och efter servering.

