



BAKA

Snickers cheesecake

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **12**



Blandningen av den söta chokladen och de salta nöterna har gjort Snickers till en succé. Jag kan lova att en cheesecake med samma idé inte blir ett dugg sämre.

INGREDIENSER

Pajskal

200 g digestivekex (ca 14 st)
100 g smör
0.5 dl strösocker
1.5 msk kakao
0.5 tsk salt

Cheesecakefyllning

1 st vaniljstång
600 g färskost (cream cheese)
2 dl strösocker
2 msk vetemjöl
0.5 dl grädde
2 st äggulor



2 st ägg
80 g snickers
1 dl salta jordnötter

Frosting

300 g färskost (cream cheese)
2 msk kakao
2 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
50 g vispgrädde

Garnering

snickersbitar
salta jordnötter
ev. kakao att pudra över

GÖR SÅ HÄR

- 1** Pajskal: Sätt ugnen på 180 grader. Kör kexen i en matberedare till fina smulor.
- 2** Smält smöret och tillsätt det. Tillsätt lite mer smör om du tycker att blandningen är lite för torr att jobba med.
- 3** Fodra en bakform, 23 cm i diameter och 3¼ cm hög med smulorna, även upp på kanterna. Platta till ytan lite lätt med baksidan av en matsked. Grädda mitt i ugnen i 7 minuter. Låt svalna.
- 4** Cheesecakefyllning: Sätt ugnen på 200 grader. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Vispa färskost, socker, vaniljfrön och vetemjöl fluffigt i en bunke. Vispa ner grädden. Vänd ner äggulorna och sedan 1 ägg i taget med en slickepott.
- 5** Skär Snickersen i bitar och sprid ut dem tillsammans med jordnötter över pajbotten. Häll cheesecakefyllningen ovanpå och jämna till med en slickepott. Grädda mitt i ugnen i 10 minuter.
- 6** Sänk värmen till 105 grader (öppna inte ugnsluckan) och grädda i 35 minuter till. Stäng av ugnen och låt cheesecaken stå i eftervärmen i ytterligare 20 minuter (på så sätt minskas risken för att den spricker). Låt svalna helt.
- 7** Låt cheesecaken stå i kylan i minst 3 timmar, gärna över natten, så att den stelnar ordentligt.
- 8** Frosting: Blanda alla ingredienser utom grädden i en bunke och vispa till blandningen känns fluffig. Vispa ner grädden i omgångar tills det blir en slät frosting.



Spritsa eller bred ut frostingens över cheesecaken. Garnera med snickersbitar samt jordnötter och pudra eventuellt kakao över.