

Choklad- och baileys-cheesecake (10-12 bitar)

100 g	digestivekex
100 g	hobnobkex
100 g	osaltat smör
125 g	mörk choklad
3 dl	vispgrädde
100 g	florsocker
750 g	philadelphiaost
7,5 cl	Baileys cream-likör

- Krossa kexen. Smält smöret och 50 g choklad i vattenbad. Blanda med de krossade kexen.
- Smörj en form, ca 23 cm i diameter. Lägg bakplåtspapper i botten. Tryck ut kexsmeten jämt i botten. Ställ i kylan.
- Vispa grädden och florsockret, och rör sedan i philadelphiaosten, blanda till en slät smet. Rör i likören.
- Smält resten av chokladen i vattenbad. Låt svalna.
- Ta fram formen ur kylan. Bred smeten över kexen. Ringla den smälta chokladen över, skapa mönster med en provsticka.
- Frys tårtan i minst 2 timmar.
- Före servering: dra en varm kniv längs insidan av formen innan du knäpper loss kanten. För över tårtan till ett fat och ta bort pappret. Pudra med kakaopulver.

