

## Baileys Ostekage

225 g Digestives  
125 g smør  
12 spsk Bailey – gerne mere hvis du ønsker en kraftigere smag.  
6 små blade husblas  
400 g flødeost natural  
50 g flormelis  
3 dl piskefløde  
1/2 tsk kakaopulver  
høvlet chokolade



Knus kiksene. Smelt smørret og kom de knuste kiks heri. Læg det ned i en 20-25 cm spring form eller tærteform og pres det ned med bagsiden af en ske. Hvis du bruger tærteform er det en god ide at bruge bagepapir i bunden og op langs kanterne eller madfilm.

Forbered husblassen. Varm Baileyen op i en gryde og hæld husblassen heri under omrøring. Køl det ned. Bland flødeosten og flormelis i en skål til det er blødt. Hæld Baileyen i og rør det godt sammen.

I en anden skål piskes fløden (ikke helt stift). Bland det i flødeosten med let hånd. Hæld det over kiksebunden og køl det i ca. 3 timer.