



---

## Cheesecake med rabarbra og kanel

### Ingredients

#### Kjeksbunn:

200 g Digestive kjeks  
75 g smør  
1 ss brunt sukker  
1 ts kanel

#### Rabarbrakrem:

400 g rabarbra  
5 ss sukker  
1 ts kanel  
1 ss vann

#### Ostefyll:

500 g kremost naturell  
4 ss sukker  
1 ts vaniljesukker  
3 egg  
1 dl av rabarbrakremen (se oppskrift ovenfor)

#### Topping:

2 dl crème fraîche  
4 ss sukker  
1 ts vaniljesukker

#### Pynt:

2 dl av rabarbrakremen (se oppskrift ovenfor)  
0,5 dl mandelflarn



1 ts smør

## Instructions

### Kjeksbunn:

Knus kjeksene med morter eller i food processor. Bland med smeltet smør, sukker og kanel. Trykk kjeksblandingen i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kjølig.

### Rabarbrakrem:

Rens rabarbra og del den opp i biter. Ha rabarbraen i en kjele. Kok den med vann, sukker og kanel under lokk til du får en tykk krem (5-10 min). Rør av og til. Pass på at rabarbrakremen ikke svir seg (kremen blir lysebrun på grunn av kanelen). Det skal bli til sammen ca 3 dl tykk rabarbrakrem.

### Ostefyll:

Pisk kremosten sammen med sukker og vaniljesukker. Visp inn eggene. Massen skal være luftig og klumpfri. Sett til side ca 2 dl av rabarbrakremen til pynt. Ha resten av rabarbrakremen (ca 1 dl) i ostemassen.

Hell osteblandingen over kjeksbunnen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 min. Ta den ut av ovnen og avkjøl i 5 min.

### Topping:

Rør sammen crème fraîche, sukker og vaniljesukker. Bre toppingen over kaken. Stek kaken videre midt i ovnen ved 175°C i 5 min til.

Avkjøl kaken og la den stå urørt i formen over natten i kjøleskapet (se tips). La også rabarbrakremen som du har holdt til side stå i kjøleskapet over natten.

### Pynting:

Fjern kakeringen, dra forsiktig bakepapiret fra undersiden av kaken og sett kaken forsiktig på et kakefat. Bre rabarbrakremen over toppen av kaken. Rist mandelflarn gyldne i en stekepanne sammen med litt smør. Avkjøl. Fordel mandlene oppå rabarbrakremen.

## Tips

Det er viktig at kaken står kaldt i formen over natten for å få den riktige konsistensen. Den vil virke litt løs når du tar den ut av ovnen, men den vil stivne til

etter en natt i kjøleskapet. Da er det også lettere å få kaken ut av formen uten at den går i stykker.

Ostekaken er holdbar om den oppbevares i kjøleskapet. Bruk en stor kniv dyppet i varmt vann når du skal skjære kakestykkene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/cheesecake-med-rabarbra-og-kanel>