



Ostekake med pepperkakebunn og kirsebærlokk

Ingredients

Pepperkakebunn:

- ♥ 300 g pepperkaker
- ♥ 150 g smør

Ostefyll:

- ♥ 800 g kremost
- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 2 ss hvetemel
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ frø fra 1 vaniljestang
- ♥ 4 store egg

Kirsebærlokk:

- ♥ 350 g hermetiske kirsebær (avrent vekt)
- ♥ 3,5 dl kirsebærsaft (fra kirsebærglasset)
- ♥ 4 plater gelatin



Instructions

Knus pepperkakene og bland smulene med smeltet smør.

Trykk pepperkakeblandingen ut i bunnen av en Bake it Easy-form.

Visp sammen ingrediensene til ostefyllet og hell det i formen.

Varm ovnen opp til 130°C. Sett kaken på en stekeplate midt i ovnen. Senk temperaturen straks til 100°C og la kaken steke i 3 timer (se tips).

La kaken deretter avkjøles i formen over natten i kjøleskapet slik at den blir helt fast i konsistensen.

Dekk ostekaken med avrente, hermetiske kirsebær.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Varm opp kirsebærsaften i en liten kjele. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha de myke gelatinplatene i den varme kirsebærsaften slik at de løser seg opp. Avkjøl kirsebærsaften til den er romtemperert, og øs den deretter over kirsebærene i formen.

Sett kaken i kjøleskapet i noen timer til slik at kirsebærlokket stivner.

Løsne kakeringen forsiktig fra kaken ved å skjære rundt kaken med en kniv og fjern deretter kakeringen.

Tips

♥ Det er lurt å steke kaken på stekeplate og ikke på rist, for noe av smøret i kakebunnen kan renne ut av formen under steking, og da slipper du å få fett i bunnen av ovnen.

♥ Det er riktig at kaken skal steke i hele 3 timer på bare 100°C. Dette gjør at ostekaken ikke sprekker opp på overflaten.

♥ Legg merke til at ostekaken bør stå i kjøleskapet over natten før den dekkes med kirsebær. Etter en natt i kjøleskapet vil ostekaken stivne i konsistensen og dermed tåle å bli dekket med kirsebærlokket.

♥ Ostekaken kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager. Jeg foretrekker å ikke fryse ostekaker fordi jeg synes at det gjør at ostekaken blir litt kornete. Men smaken er selvsagt god likevel.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22548>