



## Svensk ostekake

### Ingredienser

600 g cottage cheese  
4 store egg  
60 g sukker  
30 g hvetemel  
1 ts vaniljesukker  
1,5 dl crème fraîche  
0,5 dl melk  
revet skall av 1 sitron  
1 dl mandler  
1 dl rosiner



### Fremgangsmåte

Kjør cottage cheese til en jevn masse i food processor (har du ikke food processor, kan du presse den igjennom en sil).

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Bland i hvetemel og vaniljesukker. Rør så inn cottage cheese-mosen, crème fraîche, melk og sitronskall til du får en luftig og klumpfri masse (bruk gjerne stålvisp). Rør i rosiner og fint hakkede mandler til slutt.

Hell røren i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen (se tips). Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

### Tips

Kaken smaker som nevnt best når den er litt oppvarmet, men den kan være vanskelig å få ut av formen før den er helt kald. Et tips er å la den bli helt kald i kjøleskapet først og så ha den på et fat som tåler mikro eller ovn. Varm opp kaken på fatet rett før servering.

Kaken kan fryses.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/svensk-ostekake>