



Lemon Meringue Cheesecake (Ostekake med sitronkrem og marengs)

Ingredienser

Kjeksbunn:

- ♥ 200 g digestivekjeks
- ♥ 1 ss brunt sukker
- ♥ 100 g smør

Ostefyll:

- ♥ 900 g kremost
- ♥ 3 dl sukker
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 2 ss hvetemel
- ♥ 4 egg
- ♥ 2 sitroner
- ♥ 2 dl crème fraîche

Sitronkrem:

- ♥ 4 eggeplommer
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 dl presset sitronsaft
- ♥ revet skall av 2 sitroner
- ♥ 100 g smør

Marengs:

- ♥ 4 eggehviter
- ♥ 3 dl sukker

Fremgangsmåte



Knus kjeksen og bland kjekssmulene med brunt sukker og smeltet smør. Trykk kjeksmassen utover bunnen på en rund form som er 26 cm i diameter. Sett formen kjølig.

Lag ostefyllet ved å piske sammen kremost, sukker, vaniljesukker og hvetemel til en glatt og kremete masse. Tilsett eggene og visp blandingen luftig. Ha i revet skall og presset saft fra sitronene. Bland deretter inn crème fraîche. Hell osteblanding i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 100°C i 3 timer (ved steking over lang tid på lav temperatur forhindrer du at ostekaken sprekker på toppen). Avkjøl kaken i kjøleskapet over natten.

Til sitronkremen has eggeplommer, sukker, sitronsaft og sitronskall i en metallbolle. Sett bollen over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanddampen under stadig visping helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør. Avkjøl også sitronkremen i kjøleskapet over natten.

Dagen etter løsnes kaken fra formen og settes over på et fat. Smør sitronkremen over toppen av kaken.

Pisk eggehviter og sukker til tykk og blank marengs i en bolle over vannbad i 5 minutter. Ta bollen vekk fra varmen og pisk videre i 5 minutter til. Sprøyt marengsen i et tykt lag oppå sitronkremen og grill den deretter lett med en gassbrenner.

Tips

♥ Det er viktig at du lager både ostekaken og sitronkremen klar dagen før servering. Både den stekte ostekaken og sitronkremen må stå i kjøleskapet over natten for å få den riktige konsistensen.

♥ Gassbrenner til husholdningsbruk fås tak i kjøkkenutstørsbutikker (se f eks hos Jernia og Clas Ohlson), og husk at du også må kjøpe gass for å fylle på brenneren for at den skal virke.

♥ Ostekaken smaker aller best samme dag den pyntes med marengs, men kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager. Jeg synes ikke denne kaken egner seg spesielt godt til frysing da marengsen kan bli litt rennende og ostefylles kornete ved tining.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/lemon-meringue-cheesecake-ostekake-med-sitronkrem-og-marengs>