Stekt ostekake på pepperkakebunn



Ingredienser

Kakebunn:
250 g pepperkaker (ferdigkjøpt eller hjemmelaget)
200 g smør

Fyll:
3 egg
1,5 dl sukker
200 g kremost (f.eks. 1 pk Philadelfia)
1 ss revet appelsinskall
2 ss appelsinsaft

Topping:
2 dl crème fraîche
0,5 dl melis

Pynt:
1 appelsin

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Knus pepperkakene i en stor morter eller ha dem i en plastikpose og kjevle over. Bland pepperkakesmulene med smøret. Trykk pepperkakeblandingen i bunnen på en kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek bunnen midt i ovnen ved 175°C i 10 min (se tips). Avkjøl.

Visp sammen egg og sukker til lys og luftig eggedosis. Pisk inn kremost, revet appelsinskall og presset appelsinsaft. Vips til blandingen er jevn.

Hell ostefyllet over kjeksbunnen i kakeformen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl.

Rør sammen ingrediensene til toppingen og fordel over den avkjølte kaken. Sett kaken i kjøleskapet til den er helt kald, gjerne over natten (se tips).

Løsne kaken forsiktig fra kakeformen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og pynt med appelsinskiver og/eller -fileter.

Tips

Det er nokså mye smør i kakebunnen, og noe av smøret vil renne ut av springformen under forstekingen av bunnen. Det lønner seg derfor å ha kakeformen på en stekeplate og ikke rist når kakebunnen forstekes, slik at du slipper at fettet drypper ned i ovnen.

Det er viktig at den ferdige kaken får stå i kjøleskapet en god stund, og helst i over natten (eller ha kaken en stund i fryseren). Crème fraîche-toppingen er tynn i konsistens når den has på kaken, men stivner til etter en natt i kjøleskapet. Når kaken er helt kald er det også lettere å ta kaken ut av formen og fjerne bakepapiret.

Se også oppskrift på "Appelsinfromasjkake på pepperkakebunn" og "Pepperkakecheesecake".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/stekt-ostekake-pa-pepperkakebunn