Stekt ostekake med appelsin og aprikos



Ingredienser

Bunn:
12 stk Digestive kjeks
75 g cashewnøtter
85 g smør

Fyll:
200 g Philadelfiaost light aprikos (1 pk)
2 dl kesam
3 egg
1 dl sukker
revet skall av 1 appelsin
3 ss presset appelsinsaft

Topping:
1 dl kesam
1 dl seterrømme
1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Kjør kjeks, nøtter og smør i food processer til massen er jevn og smulete. Trykk massen ut i bunn og kanter på en smurt, rund form (24 cm i diameter). Sett formen i kjøleskapet.

Pisk sammen kremost og kesam til massen er klumpfri. Pisk inn eggene og deretter de øvrige ingrediensene. Hell fyllet i kakeformen. Stek kaken på rist midt i ovnen

ved 175°C i 45 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den noe. Skru varmen på ovnen opp til 225°C.

Rør sammen ingrediensene til toppingen. Bre toppingen forsiktig over kaken. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre i 5 min. Avkjøl kaken i kjøleskapet til neste dag (se tips). Løsne kaken forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Dersom du lar kaken stå i kjøleskapet over natten, vil den stivne til såpass at det blir mye lettere å få kaken ut av formen og å dra av bakepapiret uten at kaken går i stykker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/stekt-ostekake-med-appelsin-og-aprikos