Raspberry Swirl Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
400 g sjokoladekjeks (se tips)
125 g smør

Fyll:
800 g kremost (4 pk Philadelfia)
2 dl sukker
2 ss hvetemel
2 ts vaniljesukker
5 egg
2 dl bringebær
1 ss sitronsaft

Pynt:
bringebær

Fremgangsmåte

Knus kjeksene i en food processor. Bland kjekssmuler og smeltet smør.

Trykk kjeksblandingen utover i bunnen på en smurt, rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kjølig.

Pisp sammen kremost, sukker, hvetemel og vaniljesukker til en glatt blanding. Pisk så i eggene, ett om gangen.

Mos bringebærene sammen med sitronsaft (tin bærene først dersom du bruker frosne bringebær). Bruk gjerne en stavmikser til dette. Press bringebærene gjennom

en sil, slik at alle frøene fjernes.

Ha osteblandingen i formen. Ringle deretter bringebærsausen over ostefyllet. Lag noen virvler i overflaten med en kniv.

Stek kaken på rist ved 100°C midt i ovnen i ca 3 timer. Lang steketid på lav varme forhindrer at ostekaken sprekker på toppen. Ta ostekaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet over natten mens den fortsatt er i formen.

Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra formen med en kniv. Fjern kakeringen, dra bakepapiret av fra undersiden og sett kaken på et passende fat. Pynt med bringebær.

Tips

Til bunnen kan du for eksempel bruke Maryland Cookies Double Chocolate Chips (à 200 g) eller Café Brownie Cookies fra Sætre kjeks (à 225 g). Alternativt kan du bruke vanlige Digestive kjeks og blande med 1 ss sukker og 2 ss kakao.

Det er svært viktig at kaken får blitt skikkelig kald i formen, ellers kan den lett gå i stykker. Når kaken er helt kald stivner ostefyllet og kaken blir fastere i konsistensen.

Oppskriften er hentet fra boken "American Sweets" (2001).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/raspberry-swirl-cheesecake