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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/svensk-ostekake