Orange Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
200 g digestive kjeks
50 g smør
revet skall av 1 appelsin

Ostefyll:
600 g kremost naturell
200 g crème fraîche
200 g sukker
25 g maisenna
1 ts vaniljeessens
revet skall av 2 appelsiner
4 store egg

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland med smeltet smør og revet appelsinskall. Klem kjeksmassen ned i bunnen på en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Ha deretter et stykke aluminiumsfolie på undersiden og oppover kantene på utsiden av formen (slik at vann ikke trenger inn i kaken når den stekes i vannbad). Sett i kjøleskapet.

Pisk kremosten myk med en håndmikser sammen med crème fraîche, sukker og maisenna. Rør i vaniljeessens og revet appelsinskall. Pisk eggene lett sammen og vend deretter eggemassen inn i osteblandingen (ikke pisk inn eggene, bare rør forsiktig).

Hell ostemassen i formen. Varm opp ovnen til den er 140°C. Sett formen i en langpanne og sett langpannen i ovnen på midterste rille. Kok opp vann og hell i langpannen, slik at kakeformen står i vann noen cm oppover kanten (se tips). Stek kaken i 1 time og 10 min. Slå av varmen på ovnen og la kaken fortsatt stå i vannbadet i ovnen i ca 2 timer til. Ta kaken ut av ovnen. Ikke ta kaken ut av formen, men dekk den til med plastfolie. Ha kaken i formen i kjøleskapet over natten (se tips).

Fjern plastfolien og løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat. Pynt kaken med sukkerblomster eller annen kakepynt hvis du vil.

Tips

Sett langpannen i ovnen med formen i før du heller i kokende vann, ellers har det lett for å skvulpe over når du setter langpannen i ovnen.

Det er nødvendig å la kaken stå kaldt i formen over natten. Da blir den stivere i konsistensen og blir lett å få ut av formen uten at den går i stykker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/orange-cheesecake