Alison's Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
4,5 dl knuste Digestive kjeks
1 dl brunt sukker
125 g smør

Ostefyll:
3 store egg
500 g kremost naturell
1 dl sukker
1 1/4 dl seterrømme
2 ss sitronsaft

Topping:
2,5 dl seterrømme
4 ss sukker
2 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Bland knuste kjeks med brunt sukker. Smelt smøret og ha i. Trykk blandingen i bunnen på en smurt kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek midt i ovnen ved 180°C i 5 min. Avkjøl.

Pisk sammen alle ingrediensene til ostefyllet til blandingen er jevn og klumpfri. Hell i formen. Stek videre midt i ovnen ved 180°C i 30 min.

Rør sammen ingrediensene til toppingen og fordel over den stekte kaken. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre ved 180°C i ytterligere 5 min.

Avkjøl kaken i kjøleskapet til den er helt kald (gjerne over natten). 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 etter ønske.

Tips

Kaken på bildet er pyntet med små sukkerblomster (kjøpt i Sverige). Du kan pynte kaken med annen kakepynt. Friske bær er også flott som pynt på denne kaken.

Kaken er holdbar i kjøleskapet.

Se også oppskrift på "Stekt ostekake med blåbær", "Stekt ostekake med appelsin og aprikos" og "New York Cheesecake".

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

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