Lime Vanilla Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
225 g Bixit kjeks
75 g smør
2 ss brunt sukker
0,5 ts kanel

Ostefyll:
700 g kremost naturell
250 g sukker
3 vaniljestenger
5 lime
6 egg

Topping:
3 dl crème fraîche
75 g sukker
1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Knus kjeksen med morter eller i food processor. Bland med smeltet smør, sukker og kanel.

Trykk kjeksblandingen i bunnen på en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek bunnen midt i ovnen ved 180°C i 10 min. Ta kakeformen ut av ovnen og slå ned varmen på ovnen til 150°C.

Pisk kremosten sammen med sukkeret. Visp inn eggene. Massen skal være luftig og klumpfri. Snitt opp vaniljestengene og skrap ut det svarte belegget med frø på innsiden med en kniv (pass på så du får med deg alt). Ha dette i kremostblandingen. Tilsett til slutt revet skall og presset saft fra limene.

Hell blandingen over kjeksbunnen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 60 min. Ta den ut av ovnen og avkjøl i 5 min.

Rør sammen crème fraîche, sukker og frøene fra 1 vaniljestang. Bre toppingen over kaken. Stek kaken videre midt i ovnen ved 150°C i 10 min til.

Avkjøl kaken og la den stå urørt i formen over natten i kjøleskapet (se tips). Fjern kakeringen og server kaken med friske bær, rørte bær eller kirsebærkompott (se tips).

Tips

Bruk gjerne en kakeform som er kombinert med kakefat (fra Porsgrunn, se bildet). Da trenger du ikke å ha bakepapir i bunnen og kan servere kaken rett fra fatet som tilhører kakeformen.

De små, grønne sukkerkulene som jeg har pyntet kaken med er kakepynt som er kjøpt i Sverige.

Det er viktig at kaken står kaldt i formen over natten for å få den riktige konsistensen. Den vil virke litt løs når du tar den ut av ovnen, men den vil stivne til etter en natt i kjøleskapet.

"Lime Vanilla Cheesecake" smaker nydelig sammen med friske bær, rørte jordbær eller blåbær. Du kan også bruke ferdigkjøpt kirsebærkompott.
Vil du ha ekstra spennende tilbehør, kan du prøve følgende, hjemmelagede kirsebærkompott:

Ingredienser:
2 dl portvin (eller kirsebærsaft)

1 dl sukker
1 vaniljestang
350 g moreller uten sten
2 ss sitronsaft
4 ts maizena
4 ts vann

Fremgangsmåte:
Ha portvin, sukker og frøene fra vaniljestangen i en kjele. La blandingen koke i 5 min. Tilsett morellene og la blandingen koke i ca 5 minutter til. Rør ut maizena i sitronsaft og vann. Ha dette i kirsebærblandingen. Kok opp under omrøring, til du får en tykk og blank kompott. Avkjøl.

PS: Du kan bytte ut friske moreller med hermetiske kirsebær og bruke saften fra kirsebærene i stedet for portvin.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/lime-vanilla-cheesecake