Pepperkakecheesecake



Ingredienser

Bunn:
100 g pepperkaker
75 g smør

Ostefyll:
2 egg
1 dl sukker
1 ts vaniljesukker
400 g kremost

Topping:
3 dl seterrømme
2 ss melis
1 ts vaniljesukker

Pynt:
gullfarget sukkerstrøssel

Fremgangsmåte

Knus pepperkakene (dette gjøres raskt i en food processor, eller ha kjeksene i en pose og kjevle over). Bland med smeltet smør. Trykk kjeksmassen ut i bunnen på en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett i kjøleskapet i 20 min.

Pisk sammen ingrediensene til ostefyllet til en klumpfri masse. Hell ostefyllet i kakeformen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 30 min. Ta kaken ut og avkjøl i

15 min. Øk varmen på ovnen til 200°C.

Rør sammen ingrediensene til rømmetoppingen og fordel over kaken. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 5 min. Avkjøl kaken og la den stå i kjøleskapet over natten.

Dagen etter tas kaken ut av formen. Dra av bakepapiret fra undersiden og flyttes forsiktig over på et kakefat. Dryss over sukkerstrøssel til pynt hvis du ønsker.

Tips

Kaken bør stå i formen i kjøleskapet over natten. Da blir den stivere i konsistensen og lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

Gullfarget sukkerstrøssel fås kjøpt blant annet hos Tilbords og Traktøren. Kaken er selvsagt like god om du dropper strøsselet.

Se også "Stekt ostekake på pepperkakebunn" og "Appelsinfromasjkake på pepperkakebunn" .

- -

"Ring out the old, ring in the new,
Ring, happy bells, across the snow:
The year is going, let him go;
Ring out the false, ring in the true."

(Alfred, Lord Tennyson, 1850)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pepperkakecheesecake