

Jordbærostekake



Ingredienser

Bunn:
135 g Digestive kjeks
125 g smør
3 ss sukker

Ostefyll:
250 g kremost naturell
2 ss hvetemel
250 g sukker
1,5 dl lettrømme
1 ss vaniljesukker
3 store egg

Pynt:
400 g friske jordbær
2-3 ss ripsgelé

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Knus kjeksen i morter eller ha den i en plastikpose og kjevle over. Bland kjeksen med smøret og sukkeret. Trykk blandingen i bunnen av en smurt kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen i kjøleskapet i 30 min.

Pisk sammen kremost og mel til en jevn masse. Tilsett sukker, rømme og vaniljesukker og pisk til blandingen er glatt og klumpfri. Pisk så inn ett egg om gangen så du får en luftig ostemasse.

Hell ostefyllet over kjeksbunnen i kakeformen. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 60-70 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl.

Sett deretter kakeformen i kjøleskapet til kaken er helt kald (noen timer, og gjerne over natten).

Løsne kaken forsiktig fra kakeformen med en skarp kniv. Dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat og legg friske jordbær på toppen av kaken. Smelt ripsgelé (dette gjøres raskt i mikro). Avkjøl litt og øs den så forsiktig over bærene så de blir blanke. Sett kaken i kjøleskapet et par timer før servering.

Tips

Bruk helst ikke frosne jordbær fordi de blir rennende når de tiner.

Ripsgelé fås kjøpt på glass i de fleste matvareforretninger (se i hyllene for syltetøy).

Kaken er holdbar i kjøleskapet i flere dager.

Se også oppskrift på "Stekt ostekake med blåbær" og amerikanske "Strawberry Cheesecake".

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

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