# Stekt ostekake med bringebær og rips




**Ingredienser**

Bunn:
250 g Digestive kjeks
125 g smør

Ostefyll:
750 g kremost
200 g sukker
4 egg
1 vaniljestang

Pynt:
friske bringebær og rips
melisdryss

**Fremgangsmåte**

Knus kjeksen og bland med smeltet smør. Trykk blandingen ned i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen i kjøleskapet.

Pisk kremosten luftig med sukkeret. Rør inn eggene, ett om gangen. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med frø på innsiden. Ha dette i osteblandingen.

Hell ostefyllet i formen. Sett kaken midt inn i ovnen som er varmet opp til 180°C. Sett straks ned varmen til 130°C og la kaken steke i 1 time og 30 minutter. Slå av varmen og la kaken bli stående i ettervarmen i ovnen helt til ovnen er kald (minst 30 minutter). Avkjøl kaken og sett den deretter i kjøleskapet i noen timer (eller

gjerne over natten).

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat og pynt med friske bringebær og rips. Gi kaken eventuelt et melisdryss rett før servering.

**Tips**

Det er lurt å steke kaken lenge på forholdsvis lav varme for å unngå at den sprekker opp på overflaten.

Bruk helst friske bær på toppen av kaken. Frosne bær som tiner kan bli litt rennende og ser ikke like fine ut oppå kaken.

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet.

- -

JUNIKVELD

"Vi sitter i slørblå junikveld
og svaler oss ute på trammen.
Og alt vi ser har dobbelt liv,
fordi vi sanser det sammen.

Se - skogsjøen ligger og skinner rødt
av sunkne solefalls-riker.
Og blankt som en ting av gammelt sølv
er skriket som lommen skriker.

Og heggen ved grinda brenner så stilt
av nykveikte blomsterkvaster.
Nå skjelver de kvitt i et pust av vind,
- det er som om noe haster...

Å, flytt deg nærmere inn til meg
her på kjøkkentrammen!
Den er så svimlende kort den stund
vi mennesker er sammen."

(Hans Børli, fra diktsamlingen "Dagene", 1958.)

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/stekt-ostekake-med-bringebaer-og-rips