Quarkkuchen



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
250 g hvetemel
0,5 ts bakepulver
70 g sukker
120 g smør
1 egg

Fyll:
1 kg kesam
90 g hvetemel
250 g sukker
5 egg
130 g smør

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver og sukker. Smuldre i smøret (jeg gjør dette i food processor med hakkenkniv). Tilsett egget og kna deigen raskt sammen. Pakk deigen inn i plast og sett den kjølig i 30 min.

Kjevle ut deigen og kle bunn og kanter av en smurt, rund form (24 cm i diameter) med deigen. Ha eventuelt bakepapir i bunnen av formen.

Til fyllet røres først kesam, mel og sukker sammen til en klumpfri røre (jeg bruker elektrisk håndmikser til dette). Bland å inn eggene og deretter smeltet smør. Det blir en nokså tynn røre.

Hell kesamrøren i kakeformen og stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 60 min (kaken skal fortsatt være lys på toppen). Slå av varmen på ovnen og la kaken bli værende i ovnen til ovnen har blitt helt kald. Ta så kaken ut av ovnen og sett kaken i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra formen. Sikt over melis til pynt og server kaken i store, pene kakestykker.

Tips

Denne kaken kan være litt vanskelig å få ut av formen, men det hjelper veldig å la kaken stå i kjøleskapet over natten. Da stivner fyllet i konsistensen og kaken går ikke så lett i stykker.

Et lurt tips er dessuten å bruke en kakeform med kombinert kakefat (fra Porsgrund). Da kan du bare fjerne kakeringen og slipper å flytte kaken over på kakefat.

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Den kan også fryses, men kan da bli littegrann kornete.

Se også oppskrift på "Quarkkuchen ohne Boden" og langpannekakevarianten "Quarkkuchen vom Blech" her på detsoteliv.no.

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

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