



Krydret cheesecake med pepperkaker

Ingredienser

Bunn:

150 g pepperkaker (ca 25 stk)

75 g smør

Ostefyll:

800 g kremost naturell

2,5 dl sukker

2 ss hvetemel

2 ts vaniljesukker

0,5 ts salt

1 ts kanel

1 ts ingefær

0,5 ts nellik

4 egg

Pepperkakefyll:

10 pepperkaker

Topping:

200 g kremost naturell

2 dl melis

Pynt:

pepperkaker

Fremgangsmåte



Knus pepperkakene til bunnen til smuler og bland med smeltet smør. Ha dette i bunnen av en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kjølig.

Rør sammen romtemperert kremost og sukker. Bland i hvetemel, vaniljesukker, salt og krydder til en jevn og klumpfri ostemasse. Rør i eggene, ett om gangen.

Hell halvparten av ostefyllet i kakeformen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min, slik at ostefyllet får en myk hinne. Ta ostekaken ut av ovnen og legg forsiktig på 10 pepperkaker. Fordel resten av ostemassen varsomt over pepperkakene og sett kaken tilbake i ovnen, men nå på nederste rille. La kaken steke ved 175°C i 40 min. Slå av varmen på ovnen og la kaken stå i ovnen til den er avkjølt. Ta kaken ut av ovnen og sett formen i kjøleskapet. La kaken stå der over natten.

Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra kakeformen og flyttes over på et kakefat med en stor, bred steke-spade. Rør sammen kremost og melis med en håndmikser til en glatt glasur. Fordel glassuren jevnt over toppen av kaken og dekorer kaken med pepperkaker.

Tips

Det er viktig å ikke piske ostefyllet for kraftig, ellers vil det bli for mye luft i det og renne ut av kaken. Ikke bruk elektrisk mikser, kun en stålvisp for å få alt godt blandet.

Kaken er holdbar i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/krydret-cheesecake-med-pepperkaker>