Ostekake med svisker og rom



Ingredienser

Tertebunn:
150 g hvetemel
50 g sukker
100 g mykt smør
1 eggeplomme

Ostefyll:
250 g kremost
2 store egg
3 ss sukker
1,5 dl kremfløte
2 ss maizena
- -
150 g svisker
0,5 dl brun rom (se tips)

Pynt:
100 g mandelflarn

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden før med å legge sviskene i bløt i rom. Dekk til med plastfolie og sett i kjøleskapet.

Tertebunnen: Ha mel, sukker og mykt smør i en food processor med hakkenkniv. Kjør til alt er blandet. Tilsett eggeplommen og kjør videre til deigen samler seg.

Trykk deigen utover i bunn og kanter på en smurt paiform (24 cm i diameter). Prikk bunnen og sett i kjøleskapet i en halvtime. Stek tertebunnen deretter midt i ovnen ved 200°C i ca 8-10 min. Avkjøl.

Ostefyll: Pisk romtemperert kremost sammen med sukker, fløte og maizena. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt sammen så du får en tykk, kremete blanding.

Legg 2/3 av sviskene i tertebunnen. Bland eventuelle rester av rom som ikke har trukket inn i sviskene inn i ostefyllet. Hell ostefyllet så i tertebunnen. Dander resten av sviskene oppå ostefyllet. Dryss over mandelflarn.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca 45 min. La kaken avkjøles i formen i et par timer før den forsiktig løftes ut av formen og settes på et serveringsfat.

Tips

♥ Jeg synes brun rom gir best smak, men du kan også bruke hvit rom, portvin, madeira eller sherry - alt etter hva du liker best og måtte ha tilgjengelig.

♥ Ostefyllet vil virke litt "skjelvende" når kaken tas ut av ovnen. Det er slik den skal være. Ostefyllet stivner når kaken har blitt kald.

♥ Server kaken gjerne sammen med vaniljeiskrem og vaniljesaus.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-svisker-og-rom