Det søte liv...

Cheesecake med honning, mango og fersken



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 180 g Digestivekjeks
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 75 g smør

Ostefyll:
♥ 875 g Philadelphia kremost med honning (se tips)
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ss hvetemel
♥ 4 egg
- -
♥ 340 g Stonewall Kitchen mango- og ferskensyltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland med brunt sukker og smeltet smør. Trykk dette ned i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kjølig mens du lager ostefyllet.

Pisk kremosten sammen med sukker. Tilsett vaniljeekstrakt, mel og ett egg. Pisk dette luftig. Tilsett så de resterende tre eggene, ett om gangen, mens du pisker mellom hvert egg.

Stek ostekaken på en stekeplate midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Det skal da ha dannet seg en liten hinne oppå ostefyllet. Ta kaken forsiktig ut av ovnen og fordel

syltetøyet på toppen av kaken med en skje. Slå ned varmen på ovnen til 120°C og la kaken bli stående i ovnen i ca 2,5 timer til (se tips).

Ta kaken ut av ovnen (men ikke ta den ut av formen). Sett kaken i kjøleskapet til dagen etter. Den blir da fast i konsistensen og lett å få ut av formen. Dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et passende kakefat.

Tips

♥ Smaken på denne kaken kommer først og fremst fra det deilige syltetøyet jeg har brukt, med smak av mango og fersken. Syltetøyet produseres i USA av Stonewall Kitchen og fås kjøpt i Norge i utvalgte Meny-butikker og spesial-/delikatesseforretninger. Jeg har blitt introdusert til dette syltetøyet av importøren Oluf Lorentzen AS, og jeg har falt helt pladask for den nydelige smaken. Lurer du på hvor du kan få kjøpt syltetøyet i ditt nærområde, kan du sende en e-post til forhandleren Oluf Lorentzen til firmapost@oluf.no. 340 g syltetøy tilsvarer 1 glass.

♥ Videre har jeg bruke den nye typen honningkremost fra Philadelphia. Smaken harmonerer perfekt sammen med smaken av mango og fersken. 875 g tilsvarer 5 pakker à 175 g. Får du ikke tak i denne kremosten, går det fint å bruke vanlig kremost naturell, og tilsette et par spiseskjeer flytende honning.

♥ Det er viktig at ostekaken stekes lenge på lav varme. Da unngår du nemlig at den sprekker opp på overflaten.

♥ Det er også viktig at kaken blir stående i formen i kjøleskapet i natten før du setter den på et fat. Etter en natt i kjøleskapet blir kaken fast i konsistensen og lett å ta ut av formen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cheesecake-med-honning-mango-og-fersken