Vanilla Spice Cheesecake



Ingredienser

♥ 225 g Digestive kjeks
♥ 150 g smør
♥ 2 ss sukker

Ostefyll:
♥ 600 g kremost naturell
♥ 300 g sukker
♥ 1,5 dl gresk yoghurt eller seterrømme
♥ 2 ts vaniljeekstrakt eller 1 vaniljestang
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 ts nellik
♥ 2 ts kanel
♥ 4 store egg

Topping:
♥ 3 dl seterrømme
♥ 2 ss melis
♥ 1 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ noen små pepperkaker

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (bruk food processor eller morter). Bland kjekssmuler med smeltet smør og sukker. Trykk kjeksblandingen utover i bunnen på en liten, smurt, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kjølig.

Pisp sammen kremost, sukker, gresk yoghurt eller rømme, og vaniljeekstrakt eller frø fra vaniljestangen. Bland i krydder og lett sammenvispede egg (ikke pisk for mye, ellers blåser ostekaken seg opp under stekingen). Rør til en jevn og klumpfri røre.

Hell ostefyllet i formen over kjeksbunnen.

Sett kaken på en stekeplate (se tips) og sett den midt i ovnen som er varmet opp til 150°C. Slå straks ned varmen til 120°C og stek kaken i ca 3 timer (se tips).

La kaken avkjøles i formen i kjøleskapet over natten (se tips). Ta kaken forsiktig ut av formen og dra bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen rømme, melis og vaniljesukker og fordel blandingen på toppen av kaken. Pynt med pepperkaker. Sett kaken i kjøleskapet minst noen timer før servering, så rømmetoppingen blir tykkere i konsistensen.

Tips

♥ Stek kaken på stekeplate og ikke på kakerist. Den renner nemlig nokså mye fett ut av formen under stekingen, og med stekeplate unngår du stekeos fra ovnen.

♥ Merk at denne ostekaken trenger lang steketid på svak varme. Da blir kaken skånsomt stekt og du unngår at den sprekker på toppen.

♥ Det er svært viktig at kaken får blitt skikkelig kald i formen, ellers kan den lett gå i stykker. Jeg lar alltid stekte ostekaker stå i formen i kjøleskapet over natten. Når kaken er helt kald stivner ostefyllet og kaken blir fastere i konsistensen. Da er det lettere å få kaken ut av formen og dra av bakepapiret uten at kaken går i stykker.

♥ Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering. Den tåler å stå et par dager. Personlig liker jeg ikke å fryse ostekaker fordi jeg synes at de blir litt kornete i konsistensen når de tiner.

♥ Jeg har pyntet kaken med hjemmelagde pepperkaker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vanilla-spice-cheesecake