Ostekake med gresk yoghurt og bringebær

Ingredienser



Bunn:
♥ 200 g Digestivekjeks
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 100 g smør

Yoghurtfyll:
♥ 4 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 2 ss hvetemel
♥ 750 g gresk yoghurt (se tips)
♥ 300 g kremost

Topping:
♥ 400 g friske bringebær
♥ melisdryss

Bringebærcoulis:
♥ 500 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl vann
♥ 2 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en food processor. Bland kjekssmulene med brunt sukker og smeltet smør. Ha bakepapir i bunnen på en liten, rund form (20 cm i diameter) og press

kjeksen ned i bunnen på formen. Sett formen i kjøleskapet mens du lager yoghurtfyllet så kjeksbunnen blir litt fastere i konsistensen.

Visp sammen 4 egg og 1 dl sukker med en stålvisp (du skal ikke piske eggedosis). Bland i vaniljeekstrakt og hvetemelet. I en annen bolle pisker du sammen kremosten og resterende 0,5 dl av sukkeret. Visp deretter inn den greske yoghurten. Når dette er rørt godt sammen, har du i eggeblandingen. Rør godt så fyllet blir helt jevnt og uten klumper.

Ta kakeformen ut av kjøleskapet og hell i yoghurtfyllet.

Varm opp ovnen til 160°C og sett en stekeplate i midten av ovnen (se tips). Når ovnen er ferdig oppvarmet, setter du inn kaken i ovnen og slår straks ned varmen til 120°C. La kaken steke slik i 3 timer (se tips).

Ta den stekte kaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet til dagen etter, før du tar den ut av formen og setter den på et fat (se tips).

Pynt kaken med friske bringebær og sikt over melis rett før servering.

BRINGEBÆRCOULIS

Bringebærsausen lager du enkelt ved å varme opp ingrediensene i en kjele. Når bringebærene er myke og varm og sukkeret har løst seg opp, kjører du bringebærblandingen i en food processor slik at alle klumper fjernes. Press så bringebærsausen gjennom en sikt så alle bringebærfrø fjernes. Vips så har du en lekker dessertsaus med alldeles nydelig bringebærsmak!

Tips

♥ Gresk yoghurt fra FAGE fås nå kjøpt i Norge i ulike varianter, både i porsjonspakninger med honning, jordbærsaus eller blåbærsaus, og i naturellvarianter. Alle naturellvarianter kan brukes til denne kaken - altså også de med 0 % fettinnhold. Gresk yoghurt fra FAGE fås kjøpt i mange Meny, Ultra og ICA-butikker rundt omkring i landet.

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

♥ Merk også at jeg anbefaler å steke kaken på en stekeplate og ikke på en kakerist. Dette fordi det er en god del smør i kjeksbunnen, som kan dryppe litt ut av formen under stekingen. Hvis du steker kaken på en stekeplate, samles dette smøret på platen og du unngår stekeos i ovnen.

♥ Den stekte ostekaken må stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Da blir den fastere i konsistensen, og lett å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet og smaker nydelig i flere dager etter at den er laget. Bringebærcoulisen er også holdbar i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-gresk-yoghurt-og-bringebaer