Crème Brûlée Cheesecake Bars



Ingredienser

Kjeksbunn
♥ 200 g digestivekjeks
♥ 3 ss sukker
♥ 75 g smør

Fyll
♥ 400 g kremost
♥ 3 dl sukker
♥ 3 ss hvetemel
♥ 5 egg
♥ 1 dl kremfløte
♥ 1 dl crème fraîche
♥ 2 ss vaniljeekstrakt

Pynt
♥ 12 ss sukker

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland smulene med sukker og smeltet smør.

Press kjeksmassen utover bunnen på en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek bunnen midt i ovnen ved 175°C i 5 minutter. Ta kaken ut av ovnen og senk varmen til 150°C.

Visp sammen kremost, sukker og hvetemel. Tilsett de øvrige ingrediensene til fyllet og pisk fyllet lett sammen.

Hell blandingen i langpannen. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 1 time.

La kaken avkjøles i kjøleskapet til dagen etter. Del kaken opp i firkanter.

Dryss sukker på hvert kakestykke og smelt sukkeret til det blir lysebrunt og karamellisert med en gassbrenner.

Tips

♥ Ikke pisk for mye i ostefyllet, for det er ikke meningen at det skal være for mye luft i det (ellers blåser fyllet seg opp under stekingen for så å synke sammen igjen). Jeg bare visper det sammen for hånd med en stålvisp til bladingen blir klumpfri.

♥ Kaken må stå over natten i kjøleskapet før den løftes ut av langpannen. Da stivner kaken i konsistensen og blir lett å få ut av formen og å dele i biter.

♥ Ikke la deg skremme av at du må bruke gassbrenner. Gassbrenner fås kjøpt i de fleste velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker (husk å kjøpe både brenner og gass til å fylle på brenneren 😉). Billige varianter fås blant annet kjøpt hos Jernia og Clas Ohlson.

♥ Kakebitene holder seg gode et par dager, men må oppbevares i kjøleskapet. Kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/creme-brulee-cheesecake-bars