



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 kjeksene 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 steking for så å synke sammen igjen). Jeg bare visper det sammen for hånd med en stålvisp til blandingen 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>