Frisk og lett ostekake med pasjonsfrukt



Ingredienser

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

Ostekakefyll:
♥ 900 g Apetina Kremost Lett Naturell
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss maisenna
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 4 egg
♥ 2 pasjonsfrukter

Pynt:
♥ 5 pasjonsfrukter

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland smulene med smeltet smør og sukker. Press kjeksblandingen utover bunnen på en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kaldt mens du lager ostekakefyllet.

Pisk kremost, sukker, vaniljesukker og maisenna sammen til blandingen er klumpfri. Tilsett eggene og rør godt så blandingen blir jevn, men uten å piske inn for mye luft. Vend inn saft og frøene fra to pasjonsfrukter.

Hell ostefyllet over kjeksbunnen i formen. Sett formen på en stekeplate midt i ovnen som er varmet opp til 150°C. Senk straks varmen til 120°C. La ostekaken steke i 3 timer (se tips). Ta kaken ut av ovnen og la den stå i kjøleskapet over natten (se tips).

Dagen etter løsnes kaken fra formen med en kniv. Fjern kakeringen og dra bakepapiret av kaken fra undersiden. Sett kaken på et fat og pynt både kaken og fatet med halve pasjonsfrukter.

Tips

♥ Det å steke ostekaken på lav temperatur i 3 timer gjør ostekaken ekstra kremete og god, og forhindrer at ostekaken sprekker for mye opp på overflaten. La kaken steke på stekeplate, for å unngå at fett renner ut av formen og ned i ovnen.

♥ Det er viktig å la kaken stå i kjøleskapet til neste dag før du tar den ut av formen. Etter en natt i kjøleskapet vil kaken stivne, slik at den blir lett å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Ostekaken egner seg ikke så godt til frysing fordi ostefyllet kan bli kornete ved tining, men kaken tåler fint å stå flere dager i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/frisk-og-lett-ostekake-med-pasjonsfrukt