Stekt ostekake til 17. mai



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 150 g Digestivekjeks
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 100 g smør

Ostefyll:
♥ 500 g kremost
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 120 g sukker
♥ 3 egg

Topping:
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 3 ss sukker

Pynt:
♥ 400 g bringebær
♥ 200 g blåbær

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus Digestivekjeks til fine smuler. Jeg bruker food processor til dette, men har du ikke det, går det også fint å ha kjeksen i en pose og kjevle over slik at kjeksene knuser. Bland kjekssmulene med brunt sukker og smeltet smør.

Ha bakepapir i bunnen av en rund form som er 24 cm i diameter. Ha kjeksblandingen i formen og bruk baksiden av en skje til å presse kjeksen jevnt utover i bunnen av formen. Sett formen i kjøleskapet mens du lager ostefyllet.

Ostefyll:
Pisk sammen kremost, vaniljepasta (se tips) og sukker. Visp inn eggene, ett om gangen.

Ta formen ut av kjøleskapet og hell forsiktig ostefyllet over kjeksbunnen i formen.

Varm opp ovnen til 150°C. Sett kaken midt i ovnen og senk straks varmen på ovnen til 120°C.

La kaken steke i 1,5 time (se tips). Slå av varmen på ovnen og la kaken stå i ettervarmen i 15 minutter til.

Topping:
Ta kaken ut av ovnen. Rør sammen crème fraîche og sukker. Fordel blandingen på toppen av ostekaken. Sett formen i kjøleskapet og la kaken helst stå der til dagen etter (se tips).

Pynting:
Når kaken er helt kald og fast i konsistensen, er det enkelt å ta den ut av formen, dra av bakepapiret og sette kaken på et fat.

Hvis du vil pynte kaken med norsk flagg som på bildet, starter du med å legge på bringebærene som skal bli hvite.

Sikt over melis slik at bringebærene blir hvite.

Fyll opp med røde bringebær og blå blåbær så du får noe som ligner på det norske flagget. 🙂

Tips

♥ Jeg bruker vaniljepasta (fås kjøpt i mange store matbutikker i merket Dr Oetker). Det går alternativt helt fint å bruke 1 ss vaniljeekstrakt eller frø fra 1 vaniljestang eller 1 stor spiseskje vaniljesukker.

♥ Jeg bruker crème fraîche til toppingen, men du kan alternativt bruke seterrømme.

♥ Det er lurt å steke denne type ostekaker på lav steketemperatur over lang tid. Da er sannsynligheten lavere for at de sprekker opp på toppen.

♥ Den stekte kaken med toppingen bør stå i kjøleskapet til dagen etter. Da blir både den stekte ostekaken og toppingen oppå fast i konsistensen. Det går da fint å ta kaken ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Kaken bør altså helst bakes dagen før servering og stå kaldt til dagen etter. Kaken bør imidlertid helst pyntes på serveringsdagen slik at bærene ser helt ferske ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/stekt-ostekake-til-17-mai