Cheesecake med sitroncurd



Ingredienser

Kjeksbunn:

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

Sitroncurd:

♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ 2 ts revet sitronskall
♥ 100 g smør

Ostefyll:

♥ 600 g kremost
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 150 g sukker
♥ 4 egg

Fremgangsmåte

Sitroncurden bør lages klar dagen i forveien:
Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til dagen etter.

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 og sukker. Visp inn eggene, ett om gangen. Ta formen ut av kjøleskapet og hell forsiktig ostefyllet over kjeksbunnen i formen.

Steking:
Ta sitroncurden ut av kjøleskapet og ha den i en sprøytepose. Sprøyt sitroncurden oppå ostefyllet i sirkler. Sitroncurden vil synke ned i ostefyllet, men bare fortsett å sprøyte oppå i flere funder til all sitroncurd er brukt opp.

Varm opp ovnen til 150°C. Sett kaken på en stekeplate midt i ovnen og senk straks varmen på ovnen til 100°C. La kaken steke i 3 timer (den lange steketiden på svak varme reduserer risikoen for at ostekaken sprekker på toppen). Slå av varmen på ovnen og la kaken stå i ettervarmen i 15 minutter til.

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet til dagen etter. Dagen etter vil ostekaken være fast i konsistensen, og kan da lett tas ut av formen og flyttes over på et fat.

Tips

♥ Du kan bruke vaniljeekstrakt eller vaniljesukker i stedet for vaniljepasta.

♥ Stekte ostekaker holder seg gode i kjøleskapet i et par dager. Legg plast over kaken slik at den ikke blir tørr/seig i kantene. Jeg foretrekker å ikke fryse kaken fordi jeg synes at ostefyllet blir litt kornete og rennende ved tining etter å hva vært fryst.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cheesecake-med-sitroncurd