Oreo-ostekake (stekt i airfryer)



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 250 g Oreokjeks (se tips)
♥ 80 g smør

Ostekakefyll:
♥ 750 g kremost
♥ 400 g søt, kondensert melk (1 boks, se tips)
♥ 2 egg
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 100 g Oreokjeks (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kjeksbunnen:
Knus Oreokjeksen (inklusive det hvite fyllet) til smuler i en food processor. Sett til side 2-3 ss av smulene (disse skal brukes oppå kaken). Bland resten av smulene med smeltet smør.

Spray bunn og kanter på en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med formfett, og kle bunnen av formen med bakepapir. Ha kjeksblandingen i formen og bruk baksiden av en spiseskje til å presse kjeksblandingen jevnt utover bunnen og helt ut i kantene på formen (se tips). Sett formen i kjøleskapet mens du lager ostefyllet.

Ostekakefyllet:
Pisk kremosten glatt. Tilsett søt, kondensert melk, eggene og vanilje. Pisk blandingen sammen til den er klumpfri.

Hent kakeformen fra kjøleskapet. Hell ostefyllet i formen. Del Oreokjeksene på midten og fordel dem jevnt i ostefyllet. Dryss til slutt over smulene som du har satt til side.

Steking i airfryer:
Forvarm airfryeren på 205°C i 5 minutter.

Sett kakeformen forsiktig ned i skuffen på airfryeren. Stek kaken i airfryeren ved 150°C i 30 minutter.

Åpne opp airfryeren og la kaken hvile i skuffen i 5-10 minutter, slik at formen blir avkjølt. Løft den så ut av skuffen og sett kaken i kjøleskapet. La kaken stå i kjøleskapet over natten (gjerne minst 10 timer, se tips).

Servering:
Dagen etter løsnes kaken fra formen med en kniv. Flytt kaken forsiktig over på et kakefat og dra bakepapiret av fra undersiden.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Merk at Oreokjeksene skal brukes med det hvite fyllet inni. Jeg brukte 2,5 pakker Oreokjeks (à 154 gram) til denne kaken, men du klarer deg med 2 pakker hvis du reduserer litt på mengden kjeks i bunnen og fyllet.

♥ Det er viktig at du bruker søtet, kondensert melk og ikke usøtet. Begge selges på hermetikkboks, men den søtede varianten er mye tykkere i konsistensen og lysegul i fargen. (Med usøtet kondensert melk kommer ikke ostefyllet til å stivne.) 1 boks søt, kondensert melk tilsvarer ca. 400 gram.

♥ Vaniljepasta gir veldig god vaniljesmak på ostekaken. Kjøpes i velassorterte matbutikker. Får du ikke tak i vaniljepasta, kan du bruke frø fra 1 vaniljestand eller 1 ts vaniljeekstrakt i stedet.

♥ Vær nøye med å presse kjeksblandingen til bunnen helt ut i kanten av formen. Dette for å unngå sprekker i kanten av formen som ostefyllet kan renne igjennom.

♥ Den stekte ostekaken bør stå i kjøleskapet over natten før den tas ut av formen, slik at ostefyllet får tid til å stivne.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-ostekake-stekt-i-airfryer