Baskisk brent ostekake (Basque Burnt Cheesecake)



Ingredienser

- ♥ 1 kg kremost (se tips)
- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 350 g sukker
- ♥ 50 g hvetemel
- ♥ 6 store egg
- ♥ 1 ss vaniljepasta eller -ekstrakt

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar kakeformen: Finn frem en rundt kakeform (24 cm i diameter). Smør formen lett med smør i bunn og kanter. Legg så et ark med bakepapir i formen og press papiret godt ned i formen. Det er meningen at bakepapiret skal danne en slags kurv for ostekaken og stikke opp langsmed kanten av formen. Gjenta med et ark bakepapir til slik at du får dobbelt lag med bakepapir.

Ha kremosten i en bolle og pisk den raskt sammen med en elektrisk håndmikser. Hell så litt og litt av kremfløten i bollen mens du fortsetter å piske, til all kremfløten er pisket inn i kremosten. Bland sukker og hvetemel. Vend dette inn i ostekremen. Tilsett så ett og ett egg. Pisk godt mellom hvert egg (jeg bruker nå ballongvisp og visper for hånd), slik at hvert egg blander seg godt med ostekremen før du har i det neste.

Vend til slutt inn vaniljepasta (eller vaniljeekstrakt).

Hell osteblandingen i kakeformen.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 45 minutter. Øk varmen på ovnen til 220°C og stek ostekaken i 15 minutter til. Ostekaken skal nå ha fått skikkelig mørk farge på overflaten, men fortsatt være "skjelvende" inni når du beveger på kakeformen.

Slå av varmen på ovnen og la ovnsdøren stå åpen. La ostekaken stå i ettervarmen i ovnen med åpen dør i ca. 15 minutter.

Ta så kaken ut ovnen og la den stå i romtemperatur i 1 time. Sett kaken deretter i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter tar du kaken ut av kjøleskapet i minst 30 minutter før servering. La den stå i formen i romtemperatur i 20 - 30 minutter, før du tar tak i bakepapiret og løfter kaken ut av formen.

Sett kaken gjerne på et brett akkurat som den er med bakepapiret brettet opp rundt kaken.

Det er ikke nødvendig, men veldig forfriskende og godt å servere **hjemmelaget bringebærsaus** sammen med denne kremete ostekaken (se tips).

Tips

♥ Dobbelt lag med bakepapir som presses ned i kakeformen og som stikker opp langs kantene, gir denne ostekaken sitt karakteristiske utseende - med merker av det brettede bakepapiret langsmed kantene. På denne måten er det også lett å løfte kaken ut av formen når den er ferdig avkjølt, ved å bare ta tak i bakepapiret.

♥ Ingrediensene bør være romtempererte, så ta dem ut av kjøleskapet 30 minutter før du starter med å lage ostekaken.

♥ Ikke bruk fettredusert kremost, for da kommer ikke kaken til å stivne som den skal. Jeg har brukt Philadelphia original til denne kaken.

♥ Følg med på kaken underveis i stekingen, for ovner er litt forskjellige. Kaken stekes på nokså høy varme, og skal jo som sagt få den karakteristiske brente overflate. Men selv om det er meningen at overflaten skal se litt brent ut, er det ikke meningen at den skal *smake* brent. Hvis du ser at kaken er i ferd med å bli alt for mye stekt på toppen, kan du dekke over kaken med et stykke aluminiumsfolie før du steker den videre.

♥ Det er helt normalt at ostekaken blåser seg litt opp under stekingen og så synker sammen igjen ved avkjølingen. La den stekte kaken avkjøles gradvis, først ved å la den stå i ovnen med åpen ovnsdør og deretter i romtemperatur en god stund før du setter den i kjøleskapet over natten. Da sikrer du at kaken får den rette, bløte konsistensen.

♥ Som bringebærsaus har jeg brukt oppskrift på **Bringebærcoulis (Fransk bringebærsaus)**, bortsett fra at jeg her valgte å ikke sile sausen for å fjerne frøene fra bringebærene. Du kan lage saus med andre bær (bjørnebær, solbær, jordbær, skogsbær osv.) ved å følge samme oppskrift.

♥ Etter at Basque Burnt Cheesecake slo an så veldig, har det blitt populært å lage ostekaken i flere variasjoner ved å tilsette ulike smaker. Det vil komme noen varianter her på Det søte liv snart, se for eksempel **Baskisk ostekake med sjokolade**.
□□

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/baskisk-brent-ostekake-basque-burnt-cheesecake