Baskisk ostekake med sjokolade

Ingredienser



- ♥ 800 g kremost (se tips)
- ♥ 3 dl crème fraîche
- ♥ 250 g sukker
- ♥ 5 dl kremfløte
- ♥ 300 g kokesjokolade
- ♥ 3 ss kakaopulver
- ♥ 1 ts vaniljepasta eller -ekstrakt
- ♥ 1 ss hvetemel
- ♥ 1 ss maisenna
- ♥ 5 store egg

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 kremost, crème fraîche og sukker i en nokså stor bakebolle. Pisk dette raskt sammen med en elektrisk håndmikser.

Varm opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade og kakaopulver. La sjokoladen smelte i den varme fløte og rør den jevn. Avkjøl litt i romtemperatur. Hell sjokoladefløten deretter litt og litt i kremostfyllet.

Bland hvetemel og maisenna. Sikt dette inn i ostefyllet og rør godt så dette fordeler seg jevnt. 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 220°C i ca. 30–35 minutter. Ostekaken bli temmelig mørk 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. Flytt kaken over på et kakefat og dra av bakepapiret. La kaken stå i romtemperatur i 20–30 minutter før servering. Server kaken gjerne sammen med myk, pisket fløtekrem og friske bringebær.

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.

♥ Ikke bruk fettredusert kremost og heller ikke lettversjon av crème fraîche, for da kommer ikke kaken til å stivne som den skal. Jeg har brukt Philadelphia original kremost og vanlig crème fraîche 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.

♥ Merk at kaken må stå i kjøleskapet over natten for å stivne. Den kommer til å være flytende inni når du tar den ut av ovnen.

♥ 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.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/baskisk-ostekake-med-sjokolade