Stekt ostekake med mango



Ingredienser

Bunn:
♥ 150 g Digestive kjeks
♥ 125 g smør
♥ 3 ss sukker

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

Pynt:
♥ 3 mango

Servering:
♥ 1 boks mangopuré (mango pulp, se tips)

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.

La kaken avkjøles først i romtemperatur og deretter i kjøleskapet til dagen etter.

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.

Pynt med mango i skiver.

Servering:
Server ostekaken sammen med mangosaus.

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.

♥ Det er lurt å steke denne type ostekaker på lav steketemperatur over lang tid. Deretter avkjøles kaken gradvis, først i ettervarmen, deretter i romtemperatur og så til slutt i kjøleskapet. Da er sannsynligheten lavere for at ostekaken sprekker opp på toppen.

♥ Den stekte kaken bør stå i kjøleskapet til dagen etter. Da blir kaken fast i konsistensen og det går da fint å ta kaken ut av formen uten at den går i stykker. Kaken bør altså helst bakes dagen før servering. Kaken bør imidlertid helst pyntes på serveringsdagen slik at mangoskivene ser helt ferske ut.

♥ Som mangosaus har jeg brukt ferdigkjøpt mangopuré (også kalt *mango pulp*). Fås kjøpt blant annet hos Oda, Meny og Coop. Det du får til overs kan oppbevares i kjøleskapet og for eksempel serveres som saus til vaniljeis.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet i flere dager.

♥ Se også oppskrift på **Stekt ostekake med blåbær**, **Stekt ostekake med bjørnebær**, **Stekt ostekake med jordbær** og mange flere ostekaker **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/stekt-ostekake-med-mango