Stekt ostekake med blåbær



Ingredienser

Bunn:
100 g smør
150 g Digestive-kjeks (ca 10 stk)

Fyll:
3 egg
3 ss sukker
1 ts vaniljesukker
200 g kremost (f.eks. Philadelfia)
skall av 1/2 sitron

Topping:
2 dl crème fraîche
1 ss sukker
1 ts vaniljesukker

Pynt:
friske blåbær

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Knus kjeksen i morter eller ha den i en plastikpose og kjevle over. Bland kjeksen med smøret. Trykk blandingen i bunnen på en smurt kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen i kjøleskapet i 30 min.

Pisk sammen kremost, vaniljesukker og revet skall fra den halve sitronen. Visp sammen egg og sukker til det er lyst og luftig. Ha eggedosisen i ostemassen og visp

blandingen jevn.

Hell ostefyllet over kjeksbunnen i kakeformen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl.

Rør sammen ingrediensene til toppingen og fordel over den avkjølte kaken. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre ved 175°C i 10 min.

Avkjøl kaken i kjøleskapet til den er helt kald (gjerne over natten). Løsne kaken forsiktig fra kakeformen med en skarp kniv. Dra bakepapiret forsiktig av fra undersiden. Sett kaken på et passende fat og legg friske bær på toppen av kaken.

Tips

Bruk helst ikke frosne bær på denne kaken, saften fra de tinte bærene vil gi skjemmende flekker på kaken.

Kaken er holdbar i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stekt-ostekake-med-blabaer