Strawberry Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
♥ 180 g Digestivekjeks (ca 12 stk)
♥ 75 g smør

Ostefyll:
♥ 800 g kremost
♥ 2,5 dl sukker
♥ 2 ss hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 4 egg

Pynt:
♥ 400 g frosne/tinte jordbær
♥ 2 ss melis
♥ 2 plater gelatin

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (gjerne i morter eller i food processor). Smelt smøret og bland med kjeksen. Trykk kjeksblandingen ut i bunnen på en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett kjølig.

Pisk sammen kremost og sukker. Tilsett hvetemel og vaniljesukker og rør godt. Rør inn sammenvispede egg (ikke pisk eggene, ellers vil kaken blåse seg for mye opp under stekingen).

Hell ostemassen i kakeformen. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 2 timer og 30 min (lang steketid på lav varme forhindrer at ostekaken sprekker på overflaten under stekingen).

Ta kaken ut av ovnen (kaken vil fortsatt virke litt løs, men den stivner ved avkjøling). La kaken stå i formen og bli helt kald i kjøleskapet.

Tin jordbærene (spar på jordbærsaften). Legg jordbærene på toppen av kaken. Hell saften fra jordbærene i en liten kjele. Tilsett melis og kok opp så vidt. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet fra gelatinen og smelt i den varme jordbærsaften. Avkjøl til saften er lunken, men fortsatt helt flytende. Øs forsiktig over jordbærene med en stor spiseskje. Sett kaken i kjøleskapet til geléen har stivnet - gjerne over natten (se tips).

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden (se tips). Sett kaken på et fat.

Tips

♥ Vær oppmerksom på at kaken ofte hever seg i ovnen (som en sufflé). Den vil imidlertid synke ned igjen under avkjøling. Sannsynligvis kommer ostekaken til å sprekke litt opp på overflaten under avkjøling. Dette gjør ikke noe, siden den skal dekkes med jordbær.

♥ Ikke løsne kaken fra kakeformen før du har på jordbærene, for da vil saften bare renne ut av formen.

♥ Det er viktig at kaken blir HELT kald før du tar den ut av formen. Dette fordi kaken vil være litt for løs og rennende mens den er lunken. Ha kaken gjerne i formen over natten før du setter den på et fat. Når kaken er helt kald er det dessuten lettere å ta den ut av formen og fjerne bakepapiret. Ikke snu kaken, men løft den opp av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Dette går bra når kaken har stivnet i kjøleskapet over natten.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan bli litt kornete i konsistensen ved frysing.

♥ Vil du lage en magrere og lettere variant av ostekake med jordbær som ikke skal stekes, se oppskrift på "Ostekake med jordbær".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/strawberry-cheesecake