Summertime Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
250 g Digestive kjeks
1 ss brunt sukker
150 g smør

Ostefyll:
800 g kremost (f.eks. 4 pk Philadelfia)
2,5 dl sukker
2 ss hvetemel
2 ts vaniljesukker
4 egg

Topping:
3 dl crème fraîche (1 pk)
2 ss sukker
1 ts vaniljesukker

Pynt:
friske bær etter ønske

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (gjerne i morter eller i food processor). Bland kjekssmulene med sukkeret. Smelt smøret og bland i. Trykk kjeksblandingen ut i bunnen og noe oppover kanten på en rund, smurt kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett kjølig.

Pisk sammen kremost og sukker. Tilsett hvetemel og vaniljesukker og rør godt. Bland i lett sammenpiskede egg. Hell ostemassen i kakeformen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 1 time og 15 min. Dekk til kaken med et stykke bakepapir dersom du synes den blir for mørk på toppen.

Ta kaken ut av ovnen (kaken vil fortsatt virke litt løs, men den stivner ved avkjøling). La kaken stå i formen og bli avkjølt (tar ca 30 min). Kaken vil da synke litt sammen (se tips).

Rør sammen ingrediensene til toppingen og fordel oppå kaken (som fortsatt er i kakeformen). Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min til.

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den nå i formen til den blir helt kald, gjerne i kjøleskapet over natten. Kaken vil da bli stiv og lett å få ut av formen (se tips).

Ta kaken forsiktig ut av formen og sett den på et passende kakefat. Dekorer kaken med friske bær etter ønske, for eksempel bringebær og blåbær.

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 crème fraîche-toppingen og bær.

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 egner seg ikke så godt til frysing, fordi ostemassen kan bli kornete, og bærene blir rennende når de har vært frosne og så tiner.

Se også oppskrift på den kjente "Strawberry Cheesecake".

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

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