New York Cheesecake



Ingredienser

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

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

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

Fremgangsmåte

Knus kjeksen til smuler. Bland kjekssmulene med sukkeret og smeltet smør. 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. Pisk inn ett egg om gangen. Hell ostefyllet i kakeformen. Varm ovnen opp til 180°C. Sett kaken på en stekeplate midt i ovnen. Senk temperaturen straks til 120°C. La kaken steke slik i 2,5 timer (se tips).

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).

Rør sammen ingrediensene til toppingen og fordel oppå kaken (som fortsatt er i kakeformen). Sett kaken tilbake i ovnen, skru opp varmen til 180°C og stek kaken i ca 15 min til.

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den nå i formen 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.

Sikt eventuelt over littegrann melis rett før servering.

Tips

♥ Det er lurt å steke kaken over lang tid på svak varme, for det forhindrer at ostekake sprekker på toppen.

♥ Det er like viktig at kaken blir HELT kald og stiv før du tar den ut av formen. Dette fordi kaken vil være litt for løs og rennende mens den er lunken. La kaken helst være i formen i kjøleskapet 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.

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

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