Oreo Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
25 stk Oreokjeks
75 g smør

Fyll:
800 g Philadelfia kremost
3 dl sukker
2 ss hvetemel
4 store egg
3 store eggeplommer
2,5 dl kremfløte
1 ts vaniljeessens
15 stk Oreokjeks

Topping:
5 dl seterrømme
0,75 dl sukker

Fremgangsmåte

Ha Oreokjeks i en food processor sammen med mykt smør. Kjør på full hastighet til en jevn masse.

Trykk kjeksmassen i bunnen på en rund form (26 cm i diameter). Bruk gjerne Porsgrunns kakeform som kombinerer kakeform og kakefat (se bilde). Sett i kjøleskapet i 30 min. Sett ovnen på 220°C.

Pisk sammen kremost og sukker til blandingen blir lett og kremete (tar ca 3 minutter). Bland inn hvetemelet. Pisk så inn de hele eggene, en om gangen, og deretter eggeplommene, kremfløten og vaniljeessens.

Hell halvparten av ostemassen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 220°C i 15 min. Det skal da ha dannet seg en liten hinne på toppen av kaken.

Ta kaken ut av ovnen og dryss over grovt hakkede Oreokjeks. Hell forsiktig over resten av ostemassen. Stek kaken videre midt i ovnen ved 220°C i 15 min til. Skru så varmen på ovnen ned til 100°C og flytt kaken til nederste rille. Stek kaken videre i 50 min til.

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl en stund i formen. Skru varmen på ovnen opp igjen til 175°C. Rør sammen seterrømme og sukkeret. Fordel dette på toppen av den noe avkjølte kaken. Stek kaken videre midt i ovnen ved 175°C i ca 7 min.

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøle helt i formen i romtemperatur. Sett kaken så (fortsatt værende i formen) i kjøleskapet og la den stå der til dagen etter. Kaken skal da ha stivnet og kjennes fast. Løsne kakeringen forsiktig før servering.

Tips

Oreo er definitivt Amerikas mest berømte kjeks og består av doble mørke sjokoladekjeks fylt med en slags vaniljesmørkrem. På kjekspakken står det dessuten i all beskjedenhet at Oreo er "The World's No 1 Biscuit !". Du får nå kjøpt kjeksene i mange norske matvarebutikker!

Oreo kjeks fås kjøpt i pakninger på flere størrelser, men den vanligste størrelsen er en pakke på 176 g som inneholder 4 små poser à 4 stk (16 stk tilsammen). Du bruker altså 2 1/2 slike pakker til denne kaken (dvs 40 kjeks).

Kaken er holdbar lenge i kjøleskapet. Den er ikke så fin å fryse, fordi ostemassen da kan bli litt kornete, men det går til nød.

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

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