Lemon Cheesecake



Ingredienser

Kakebunn:
200 g Digestive kjeks
75 g smør
0,5 dl sukker

Ostefyll:
300 g kremost (Philadelfia)
2 dl sukker
3 egg
1 ts vaniljesukker
3 dl seterrømme
1 stor og saftig sitron

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (dette gjøres enkelt i morter, i food processor eller ved å ha kjeksen i en plastikpose og kjevle over). Bland kjekssmulene med smeltet smør og sukker.

Klem kjeksblandingen jevnt ut i bunnen på en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen i kjøleskapet mens du lager ostefyllet.

Pisk kremosten til en jevn masse sammen med sukkeret og egg. Tilsett vaniljesukker og seterrømme og pisk videre til blandingen er luftig og helt klumpfri. Rør i revet skall og presset saft fra sitronen.

Hell ostemassen forsiktig over kjeksbunnen i kakeformen. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 160°C i 1 time. Slå av ovnen og la kaken stå i ettervarmen

i ovnen til ovnen er kald. Ta kaken ut av ovnen og sett den i kjøleskapet over natten (se tips).

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Løft den ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.

Tips

Det er veldig lurt å la kaken stå i formen i kjøleskapet over natten. Da er man helt sikker på at fyllet får stivnet skikkelig. Det blir dessuten også mye lettere å få kaken ut av formen og å dra av bakepapiret.

Kaken smaker ekstra godt om den serveres med friske bær eller hermetisk frukt.

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

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