Stekt ostekake med mandariner



Ingredienser

Bunn:
♥ 250 g Digestive kjeks
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 125 g smør

Ostefyll:
♥ 500 g kremost ananas og mandarin
♥ 1 dl sukker
♥ 1,5 dl seterrømme
♥ 2 ss presset appelsinsaft
♥ 1 ss revet appelsinskall
♥ 3 store egg

Topping:
♥ 3 dl seterrømme
♥ 4 ss sukker
♥ 2 ss presset appelsinsaft

Pynt:
♥ 1 boks hermetiske mandariner

Fremgangsmåte

Bunn:
Knus Digestivekjeks og bland kjekssmulene med brunt sukker. Smelt smøret og ha i.

Trykk blandingen utover i bunnen på en smurt kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek midt i ovnen ved 180°C i 5 minutter. Avkjøl.

Ostefyll:
Pisk sammen kremost, sukker, seterrømme, appelsinsaft og revet appelsinskall til en glatt blanding. Visp deretter inn eggene (rør minst mulig så det ikke danner seg luft i ostemassen).

Hell osterøren i formen. Stek kaken videre midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter.

Topping:
Rør sammen ingrediensene til toppingen og fordel over den stekte kaken.

Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre ved 180°C i ytterligere 5 minutter.

Avkjøl kaken først i romtemperatur, og deretter i kjøleskapet over natten.

Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra kakeformen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pynt kaken med godt avrente mandarinbåter.

Tips

♥ Kremost med ananas og mandarin gir veldig god smak på denne kaken.

♥ Beregn presset saft og revet skall av 2 saftige appelsiner til denne oppskriften.

♥ Seterrømme i oppskriften kan byttes ut med crème fraîche. Ikke bruk lettvariant fordi det vil hindre at ostekaken stivner som den skal.

♥ Den stekte kaken må avkjøles i kjøleskapet over natten før den tas ut av formen. Da blir den fast nok til at du kan flytte den over på et kakefat og dra av bakepapiret fra undersiden, uten at kaken går i stykker.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stekt-ostekake-med-mandariner