Svensk ostekake

Ingredienser



600 g cottage cheese
1,5 dl crème fraîche
0,5 dl helmelk
4 store egg
60 g sukker
30 g hvetemel
1 ts vaniljesukker

revet skall av 1 sitron
1 dl mandler
1 dl rosiner

Fremgangsmåte

Kjør cottage cheese til en jevn masse i food processor (har du ikke food processor, kan du presse den igjennom en sil). Bland cottage cheese-mosen med crème fraîche og melk.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend inn hvetemel og vaniljesukker. Rør så inn cottage cheese-mosen og deretter revet sitronskall. Rør forsiktig med en ballongvisp så du får en luftig og klumpfri blanding (kakerøren skal bli nokså tynn i konsistensen).

Finhakk mandlene og bland dem med rosinene. Vend dette inn i kakerøren til slutt med en slikkepott.

Hell røren i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 1 time. Avkjøl kaken i formen i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Ta kaken ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis.

Server kaken med bringebærsyltetøy og en eventuelt en klatt pisket krem.

Tips

Bruk vanlig og ikke mager cottage cheese til denne kaken.

Kakerøren blir nokså tynn i konsistensen og det er meningen at den skal være slik, så ikke tilsett mer hvetemel.

Kaken bør avkjøles i formen til dagen etter fordi det da er lettere å få den ut av formen og over på et kakefat.

Kaken smaker imidlertid best når den er litt oppvarmet, så ha den gjerne på et fat som tåler mikro eller ovn, så kan du varme opp kaken på fatet rett før servering.

Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/svensk-ostekake