Cheesecake med rabarbra og kanel

Ingredienser



Kjeksbunn:
200 g Digestive kjeks
75 g smør
1 ss brunt sukker
1 ts kanel

Rabarbrakrem:
400 g rabarbra
5 ss sukker
1 ts kanel
1 ss vann

Ostefyll:
500 g kremost naturell
4 ss sukker
1 ts vaniljesukker
3 egg
1 dl av rabarbrakremen (se oppskrift ovenfor)

Topping:
2 dl crème fraîche
4 ss sukker
1 ts vaniljesukker

Pynt:
2 dl av rabarbrakremen (se oppskrift ovenfor)
0,5 dl mandelflarn

1 ts smør

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen med morter eller i food processor. Bland med smeltet smør, sukker og kanel. Trykk kjeksblandingen i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kjølig.

Rabarbrakrem:
Rens rabarbra og del den opp i biter. Ha rabarbraen i en kjele. Kok den med vann, sukker og kanel under lokk til du får en tykk krem (5-10 min). Rør av og til. Pass på at rabarbrakremen ikke svir seg (kremen blir lysebrun på grunn av kanelen). Det skal bli til sammen ca 3 dl tykk rabarbrakrem.

Ostefyll:
Pisk kremosten sammen med sukker og vaniljesukker. Visp inn eggene. Massen skal være luftig og klumpfri. Sett til side ca 2 dl av rabarbrakremen til pynt. Ha resten av rabarbrakremen (ca 1 dl) i ostemassen.

Hell osteblandingen over kjeksbunnen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 min. Ta den ut av ovnen og avkjøl i 5 min.

Topping:
Rør sammen crème fraîche, sukker og vaniljesukker. Bre toppingen over kaken. Stek kaken videre midt i ovnen ved 175°C i 5 min til.

Avkjøl kaken og la den stå urørt i formen over natten i kjøleskapet (se tips). La også rabarbrakremen som du har holdt til side stå i kjøleskapet over natten.

Pynting:
Fjern kakeringen, dra forsiktig bakepapiret fra undersiden av kaken og sett kaken forsiktig på et kakefat. Bre rabarbrakremen over toppen av kaken. Rist mandelflarn gyldne i en stekepanne sammen med litt smør. Avkjøl. Fordel mandlene oppå rabarbrakremen.

Tips

Det er viktig at kaken står kaldt i formen over natten for å få den riktige konsistensen. Den vil virke litt løs når du tar den ut av ovnen, men den vil stivne til

etter en natt i kjøleskapet. Da er det også lettere å få kaken ut av formen uten at den går i stykker.

Ostekaken er holdbar om den oppbevares i kjøleskapet. Bruk en stor kniv dyppet i varmt vann når du skal skjære kakestykkene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cheesecake-med-rabarbra-og-kanel