Cherry Swirl Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
150 g Digestive kjeks
50 g smør
1 ss lys sirup

Kirsebærpurré (inni og oppå kaken):
200 g friske moreller
85 g sukker

Ostefyll:
500 g kremost naturell
140 g sukker
1 dl crème fraîche
1 ss maizena
2 egg
1 ts vaniljeessens
revet skall av 1 appelsin

Topping:
1 dl crème fraîche
1 ss melis

Pynt:
friske moreller

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksene og bland med smør som er smeltet sammen med sirupen. Press kjeksblandingen ned i bunnen på en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek midt i ovnen ved 160°C i 10 min. Avkjøl.

Kirsebærpurré
Fjern stenene i 200 g moreller. Ha dem i en food processor sammen med 85 g sukker. Kjør på full hastighet til blandingen er jevn. Ha den så i en liten kjele. Småkok under stadig omrøring i 5-6 min, slik at blandingen blir tykkere i konsistensen. Avkjøl.

Ostefyll:
Pisk sammen kremost, sukker, crème fraîche, maizena, egg og revet appelsinskall til du får en klumpfri masse (bruk håndmikser eller food processor).

Lag kaken:
Ha halvparten av ostemassen over kjeksbunnen i formen. Fordel over halvparten av kirsebærpuréen med en spiseskje (resten oppbevares i kjøleskapet til dagen etter). Fordel forsiktig over resten av ostemassen. Bruk en kniv til å dra igjennom ostemassen et par ganger, slik at den blir lett marmorert.

Stek ostekaken på en stekeplate midt i ovnen ved 150°C i 45 min. Slå av ovnen og la kaken bli stående i ovnen i 30 min til.

Ta kaken ut av ovnen (men ikke ta den ut av formen). Smør forsiktig crème fraîche som er rørt sammen med melis over toppen. Sett kaken i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Pynting:
Løsne forsiktig kakeringen fra kaken med en kniv dyppet i varmt vann. Sett kaken på et passende kakefat (se tips).

Pynt kaken ved å ha kirsebærpuréen du har holdt av fra dagen før på midten av kaken og pynt med halve moreller langsmed kanten av kaken.

Tips

Det er helt nødvendig at den stekte kaken står i kjøleskapet over natten. I løpet av natten vil både ostefyllet og crème fraîche-toppingen stive til i konsistensen.

Ostekaken blir litt bløt i konsistensen, og det kan være vanskelig å flytte den ut av formen og over på et kakefat. Se om du får det til ved bruk av en stor, bred stekespade, men dersom det ser ut som at kaken kan gå i stykker, er det bedre å ikke flytte kaken og heller sette bunnen av formen med kaken oppå rett på kakefatet.

Oppbevares i kjøleskapet.

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

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