Blackcurrant Cheesecake (Ostekake med solbær)



Ingredienser

Bunn:
1 pk Bixit kjeks (300 g)
50 g brunt sukker
0,5 ts kanel
0,5 ts ingefær
100 g smør

Fyll:
750 g kremost naturell
125 g sukker
3 store egg
1 ts vaniljeessens
3 dl kremfløte
- -
500 g solbær (helst friske)

Pynt:
1,5 dl crème fraîche
2 ss melis

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland med brunt sukker og krydder. Smelt smøret og ha i. Trykk kjeksmassen ned i bunnen på en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Pisk sammen kremost, sukker og egg med en stålvisp til du får en klumpfri masse. Rør i vaniljeessens og kremfløte. Bland i rensede solbær til slutt.

Hell blandingen over kjeksbunnen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 1 time. Slå av varmen og la kaken bli stående i ovnen til ovnen er kald. Sett kaken deretter i kjøleskapet og la den stå kaldt i formen over natten (se tips).

Løsne kaken forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat. Bland sammen crème fraîche og melis og smør over toppen av kaken før servering.

Tips

Ostekaken bør stå i formen i kjøleskapet over natten. Da stivner den i konsistensen og blir lettere å få ut av formen.

Merk at kaken vil kunne blåse seg opp under stekingen og sprekke litt på slutten av steketiden. Dette er vanskelig å forhindre, men utseendet på kaken repareres litt ved at du smører over crème fraîche-blandingen på toppen før servering.

Kaken er nokså mektig og bør serveres avkjølt i ikke alt for store serveringsstykker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blackcurrant-cheesecake-ostekake-med-solbaer