Stekt ostekake med jordbær

Ingredienser



Kjeksbunn:
♥ 150 g Digestivekjeks
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 100 g smør

Ostefyll:
♥ 500 g kremost
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 120 g sukker
♥ 3 egg

Pynt:
♥ 400 g friske jordbær
♥ 1 dl ripsgelé

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus Digestivekjeks til fine smuler. Jeg bruker food processor til dette, men har du ikke det, går det også fint å ha kjeksen i en pose og kjevle over slik at kjeksene knuser. Bland kjekssmulene med brunt sukker og smeltet smør.

Ha bakepapir i bunnen av en rund form som er 24 cm i diameter. Ha kjeksblandingen i formen og bruk baksiden av en skje til å presse kjeksen jevnt utover i bunnen av formen. Sett formen i kjøleskapet mens du lager ostefyllet.

Ostefyll:

Pisk sammen kremost, vaniljepasta (se tips) og sukker. Visp inn eggene, ett om gangen.

Ta formen ut av kjøleskapet og hell forsiktig ostefyllet over kjeksbunnen i formen.

Varm opp ovnen til 150°C. Sett kaken midt i ovnen og senk straks varmen på ovnen til 120°C.

La kaken steke i 1,5 time (se tips). Slå av varmen på ovnen og la kaken stå i ettervarmen i 15 minutter til.

La kaken avkjøles først i romtemperatur og deretter i kjøleskapet til dagen etter.

Pynt:
Løsne kaken forsiktig fra kakeformen med en skarp kniv. Dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et passende fat.

Legg friske jordbær på toppen av kaken.

Smelt ripsgelé (dette gjøres raskt i mikro). Avkjøl litt og øs den så forsiktig over bærene så de blir blanke.

Sett kaken i kjøleskapet et par timer før servering slik at ripsgeléen stivner.

Tips

♥ Jeg bruker vaniljepasta (fås kjøpt i mange store matbutikker i merket Dr Oetker). Det går alternativt helt fint å bruke 1 ss vaniljeekstrakt eller frø fra 1 vaniljestang eller 1 stor spiseskje vaniljesukker.

♥ Det er lurt å steke denne type ostekaker på lav steketemperatur over lang tid. Deretter avkjøles kaken gradvis, først i ettervarmen, deretter i romtemperatur og så til slutt i kjøleskapet. Da er sannsynligheten lavere for at ostekaken sprekker opp på toppen.

♥ Den stekte kaken bør stå i kjøleskapet til dagen etter. Da blir kaken fast i konsistensen og det går da fint å ta kaken ut av formen uten at den går i stykker. Kaken bør altså helst bakes dagen før servering. Kaken bør imidlertid helst pyntes på serveringsdagen slik at bærene ser helt ferske ut.

♥ Bruk helst ikke frosne jordbær fordi de blir rennende når de tiner.

♥ Ripsgelé fås kjøpt på glass i de fleste matvareforretninger (se i hyllene for syltetøy).

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet i flere dager.

♥ Se også oppskrift på **Stekt ostekake med blåbær** og amerikansk **Strawberry Cheesecake**.

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

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