Quarkkuchen ohne Boden



Ingredienser

125 g smør
150 g sukker
2 ts vaniljeukker
4 store egg
1 kg kesam (se tips)
1 ts bakepulver
4 ss semulegryn
saft og skall av 1/2 sitron
70 g vaniljekrempulver til koking (se tips)
100 g lyse rosiner

Pynt:
50 g smør
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og vaniljesukker. Skill eggene. Pisk eggeplommene inn i smørkremen. Pisk så i kesam til en klumpfri ostemasse. Bland i bakepulver, semulegryn, presset saft og revet skall av sitron og vaniljekrempulveret. Pisk eggehvitene til stivt skum og vend i. Klipp rosinene opp i mindre biter (se tips) og rør i til slutt.

Ha bakepapir i bunnen på en rund form (26 cm i diameter). Smør og mel formen - også oppå bakepapiret. Hell i ostemassen. Stek kaken på nest nederste rille ved 170°C i ca 1 time. Overflaten av ostekaken skal kjennest fast, men kaken skal

fortsatt være lys og gylden. Pensle overflaten av kaken med smeltet smør mens den fortsatt er varm og sikt over melis.

Sett kaken i kjøleskapet et par timer (eller gjerne over natten). Løsne kaken fra formen med en tynn skarp kniv. Ta kaken ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende kakefat. Sikt over litt ekstra melis rett før servering.

Tips

Kesam ("Quark" på tysk) fås kjøpt i de fleste matvarebutikker. Det går fint å bruke den magreste typen.

Vaniljekrempulver kan for eksempel være Idun "Kakefyll med vaniljesmak", som er beregnet på å lage vaniljekrem til koking. En pose er på 40 g, så du trenger 2 poser pulver til denne kaken. Vaniljekrempulveret gir god vaniljesmak på kaken og sørger for at kaken blir fast i konsistensen.

Du bør klippe rosinene opp i små biter, ellers blir de for tunge og synker til bunns i kaken under stekingen.

Det er lurt å la den ferdigstekte kaken stå lenge i kjøleskapet før du tar den ut av formen. Da stivner den i konsistensen og blir lettere å ta ut av formen uten at den går i stykker.

Merk at kaken skal ha en myk, og nesten litt puddingaktig konsistens. Det er slik den skal være. Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/quarkkuchen-ohne-boden