Topfenkuchen (Østerriksk ostekake)



Ingredienser

150 g smør
275 g sukker
500 g ricotta
4 store egg
100 g mandler
100 g lyse rosiner (sultana-rosiner)
50 g semulegryn
2 sitroner, saft og revet skall

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør, sukker og ricottaost til blandingen blir kremete. Skill eggene og pisk eggeplommene inn i ricottakremen.

Mal mandlene i mandelkvern. Bland de malte mandlene med lyse rosiner og semulegryn. Rør dette inn i kakerøren.

Vend deretter inn revet skall og presset saft fra sitronene.

La blandingen stå i 10 minutter – dette gjør at den blir tykkere i konsistensen, hvilket forhindrer at rosinene synker til bunns i kaken under stekingen.

Pisk eggehvitene til stivt skum og vend inn i deigen.

Ha deigen i en rund, smurt form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca. 50 minutter (dekk til kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden dersom du synes den blir for mørk på toppen).

Sett kaken så i kjøleskapet et par timer (eller gjerne over natten).

Løsne kaken forsiktig fra formen med en tynn kniv. Ta kaken ut av formen og dra bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et kakefat og sikt over melis til pynt.

Tips

Ricottaost er italiensk ferskost som også brukes en del i Østerrike. Ricotta ligner mer på østerriksk Topfen enn på norsk kesam, derfor er det best å bruke ricotta i denne oppskriften. Ricotta er kornete rett ut av pakningen, men blir kremete når den piskes. Ricotta fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikker.

Kaken oppbevares i kjøleskapet og kan fryses. Gi kaken et nytt melisdryss rett før servering, så ser den delikat og nylaget ut!

- -

Elskeren Alfred synger til Rosalinde:

"Drink, my darling, drink the wine-
Drink, your starry eyes will shine.
When those lovely eyes are bright,
All the world will beam with light.
Love is but mocking dream
Sent the heart to snare,
Fair and frothy, love will seem,
Once we cease to care.
Should our fond illusions fade,
Leave an aching void behind,
Still forgetfulness will aid;
Drink, and never mind!
Happy he, who can see
Life is all a comedy.
Sing, sing, sing! Drink, my dear,
Sing with me, la-la-la-la!"

Rosalinde er nølende, gir etter, men blir nølende igjen og Alfred fortsetter:

"Drink, my darling, drink the wine-
Drink, your starry eyes will shine.
Do not chide me, dear, and frown,
Clink with me, and drink it down!
Though you were not always true,
When my heart was riv’n,
Swear but faithfulness anew,
All shall be forgiv’n!
Oft illusion we shall find,
Gives us all the joy we need,
So, if you to-night are kind,
Nothing else I’ll heed!
Happy he, who can see
Life is all a comedy.
Drink with me! Sing with me! Sing! Sing!"

Rosalinde smiler og gir etter... Sammen synger de:

"Happy he, who can see
Life is all a comedy!"

(Tekst oversatt til engelsk fra operetten "Die Fledermaus" av Johan Strauss II (1874).)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/topfenkuchen-osterriksk-ostekake