Krydret cheesecake med pepperkaker



Ingredienser

Bunn:
150 g pepperkaker (ca 25 stk)
75 g smør

Ostefyll:
800 g kremost naturell
2,5 dl sukker
2 ss hvetemel
2 ts vaniljesukker
0,5 ts salt
1 ts kanel
1 ts ingefær
0,5 ts nellik
4 egg

Pepperkakefyll:
10 pepperkaker

Topping:
200 g kremost naturell
2 dl melis

Pynt:
pepperkaker

Fremgangsmåte

Knus pepperkakene til bunnen til smuler og bland med smeltet smør. Ha dette i bunnen av en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kjølig.

Rør sammen romtemperert kremost og sukker. Bland i hvetemel, vaniljesukker, salt og krydder til en jevn og klumpfri ostemasse. Rør i eggene, ett om gangen.

Hell halvparten av ostefyllet i kakeformen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min, slik at ostefyllet får en myk hinne. Ta ostekaken ut av ovnen og legg forsiktig på 10 pepperkaker. Fordel resten av ostemassen varsomt over pepperkakene og sett kaken tilbake i ovnen, men nå på nederste rille. La kaken steke ved 175°C i 40 min. Slå av varmen på ovnen og la kaken stå i ovnen til den er avkjølt. Ta kaken ut av ovnen og sett formen i kjøleskapet. La kaken stå der over natten.

Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra kakeformen og flyttes over på et kakefat med en stor, bred stekespade. Rør sammen kremost og melis med en håndmikser til en glatt glasur. Fordel glasuren jevnt over toppen av kaken og dekorer kaken med pepperkaker.

Tips

Det er viktig å ikke piske ostefyllet for kraftig, ellers vil det bli for mye luft i det og renne ut av kaken. Ikke bruk elektrisk mikser, kun en stålvisp for å få alt godt blandet.

Kaken er holdbar i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydret-cheesecake-med-pepperkaker