Wild Blueberry Cheesecake



Ingredienser

Kjeksbunn:
150 g Digestive kjeks
50 g smør
1 ss brunt sukker

Ostefyll:
500 g kremost
150 g sukker
1 dl crème fraîche
1 ss maizena
2 egg
1 ts vaniljeekstrakt

Blåbærfyll:
325 g Wild Maine Blueberry Jam
(eller annet tykt blåbærsyltetøy)

Fremgangsmåte

Knus kjeksene og bland med brunt sukker og smeltet smør. Press kjeksblandingen ned i bunnen på en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Avkjøl.

Pisk sammen kremost, sukker, crème fraîche, maizena og egg til du får en klumpfri masse (bruk håndmikser eller food processor). Fordel osteblandingen over kjeksbunnen i formen.

Stek ostekaken på en stekeplate midt i ovnen ved 150°C i 30 min. Det skal da ha dannet seg en liten hinne oppå ostefyllet. Ta kaken forsiktig ut av ovnen og fordel blåbærsyltetøyet på toppen av kaken med en skje. Slå ned varmen på ovnen til 110°C og la kaken bli stående i ovnen i ca 2 timer til (se tips).

Ta kaken ut av ovnen (men ikke ta den ut av formen). Sett kaken i kjøleskapet til dagen etter.

Først dagen etter løsnes kaken fra formen, dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et passende kakefat.

Tips

♥ Wild Maine Blueberry Jam fra Stonewall Kitchen har fantastisk smak og fås kjøpt i utvalgte Meny-butikker og spesial-/delikatesseforretninger i Norge. Lurer du på hvor du kan få kjøpt syltetøyet i ditt nærområde, kan du sende en e-post til forhandleren Oluf Lorentzen til firmapost@oluf.no. Det går også an å lage kaken med annen type blåbærsyltetøy, men pass på at syltetøyet er tykt i konsistensen.

♥ Det er viktig at kaken stekes lenge på lav varme. Da unngår du nemlig at ostekaken sprekker opp på overflaten.

♥ Det er også viktig at kaken blir stående i formen i kjøleskapet i natten før du setter den på et fat. Etter en natt i kjøleskapet blir kaken fast i konsistensen og blir lett å ta ut av formen.

♥ Amerikansk cheesecake kan oppbevares i kjøleskapet i flere dager og egner seg derfor fint til å lages noen dager før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/wild-blueberry-cheesecake