Ostekake med gresk yoghurt og kirsebær (Greek Yogurt Cheesecake)



Ingredienser

Bunn:
♥ 200 g Digestivekjeks
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 100 g smør

Yoghurtfyll:
♥ 4 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 2 ss hvetemel
♥ 750 g gresk yoghurt FAGE Total
♥ 300 g kremost

Serveringsforslag:
♥ kirsebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en food processor. Bland kjekssmulene med brunt sukker og smeltet smør. Ha bakepapir i bunnen på en liten, rund form (20 cm i diameter) og press kjeksen ned i bunnen på formen. Sett formen i kjøleskapet mens du lager yoghurtfyllet så kjeksbunnen blir litt fastere i konsistensen.

Visp sammen 4 egg og 1 dl sukker med en stålvisp (du skal ikke piske eggedosis). Bland i vaniljeekstrakt og hvetemelet. I en annen bolle pisker du sammen kremosten og resterende 0,5 dl av sukkeret. Visp deretter inn den greske

yoghurten. Når dette er rørt godt sammen, har du i eggeblandingen. Rør godt så fyllet blir helt jevnt og uten klumper.

Ta kakeformen ut av kjøleskapet og hell i yoghurtfyllet.

Varm opp ovnen til 160°C og sett en stekeplate i midten av ovnen (se tips). Når ovnen er ferdig oppvarmet, setter du inn kaken i ovnen og slår straks ned varmen til 120°C. La kaken steke slik i 3 timer (se tips).

Ta den stekte kaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet til dagen etter, før du tar den ut av formen og setter den på et fat (se tips).

Tips

♥ Merk at denne ostekaken trenger lang steketid på svak varme. Da blir kaken skånsomt stekt og du unngår at den sprekker på toppen.

♥ Merk også at jeg anbefaler å steke kaken på en stekeplate og ikke på en kakerist. Dette fordi det er en god del smør i kjeksbunnen, som kan dryppe litt ut av formen under stekingen. Hvis du steker kaken på en stekeplate, samles dette smøret på platen og du unngår stekeos i ovnen.

♥ Den stekte ostekaken må stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Da blir den fastere i konsistensen, og lett å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet og smaker nydelig i mange dager etter at den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-gresk-yoghurt-og-kirsebaer-greek-yogurt-cheesecake