Vaniljecheesecake med jordbærsaus



Ingredienser

Bunn:
♥ 250 g Digestivekjeks
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 150 g smør

Ostefyll:
♥ 800 g kremost
♥ 2,5 dl sukker
♥ 2 ss hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 4 store egg

Topping:
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss vaniljesukker

Jordbærsaus:
♥ 300 g jordbær
♥ 0,5 dl vann
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts potetmel + 2 ss vann

Fremgangsmåte

Cheesecake:

Knus kjeksen til smuler. Bland kjekssmulene med sukkeret og smeltet smør. Trykk kjeksblandingen ut i bunnen og noe oppover kanten på en rund, smurt kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett kjølig.

Pisk sammen kremost og sukker. Tilsett hvetemel og vaniljesukker og rør godt. Snitt opp vaniljestangen, skrap ut det svarte belegget med frø på innsiden og ha dette i ostefyllet. Pisk inn ett egg om gangen. Hell ostefyllet i kakeformen. Varm ovnen opp til 180°C. Sett kaken på en stekeplate midt i ovnen. Senk temperaturen straks til 120°C. La kaken steke slik i 2,5 timer (se tips).

Ta kaken ut av ovnen (kaken vil fortsatt virke litt løs, men den stivner ved avkjøling). La kaken stå i formen og bli avkjølt (tar ca 30 min).

Rør sammen ingrediensene til toppingen og fordel oppå kaken (som fortsatt er i kakeformen). Sett kaken tilbake i ovnen, skru opp varmen til 180°C og stek kaken i ca 15 min til.

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den nå i formen i kjøleskapet over natten. Kaken vil da bli stiv og lett å få ut av formen (se tips). Ta kaken forsiktig ut av formen og sett den på et passende kakefat.

Jordbærsaus:

Ha jordbær, vann og sukker i en kjele. Kok opp og la jordbærene småkoke til de blir myke. Rør ut potetmel i kaldt vann og tilsett i en tynn stråle under stadig omrøring. Jordbærsausen vil da bli litt tykkere, men fortsatt være tynn som en saus. Avkjøl jordbærsausen før servering sammen med ostekaken.

Tips

♥ Det er lurt å steke kaken over lang tid på svak varme, for det forhindrer at ostekake sprekker på toppen.

♥ Det er like viktig at kaken blir HELT kald og stiv før du tar den ut av formen. Dette fordi kaken vil være litt for løs og rennende mens den er lunken. La kaken helst være i formen i kjøleskapet over natten før du setter den på et fat. Når kaken er helt kald er det dessuten lettere å ta den ut av formen og fjerne bakepapiret. Ikke snu kaken, men løft den opp av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Dette går bra når kaken har stivnet i kjøleskapet over natten.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den egner seg ikke så godt til frysing, fordi ostemassen kan bli kornete.

♥ Jordbærsausen kan spes med litt ekstra vann hvis du synes den tykner for mye ved avkjølingen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljecheesecake-med-jordbaersaus