# Ostekake med pepperkakebunn og kirsebærlokk




## Ingredienser

Pepperkakebunn:
♥ 300 g pepperkaker
♥ 150 g smør

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

Kirsebærlokk:
♥ 350 g hermetiske kirsebær (avrent vekt)
♥ 3,5 dl kirsebærsaft (fra kirsebærglasset)
♥ 4 plater gelatin

## Fremgangsmåte

Knus pepperkakene og bland smulene med smeltet smør.
Trykk pepperkakeblandingen ut i bunnen av en Bake it Easy-form.

Visp sammen ingrediensene til ostefyllet og hell det i formen.

Varm ovnen opp til 130°C. Sett kaken på en stekeplate midt i ovnen. Senk temperaturen straks til 100°C og la kaken steke i 3 timer (se tips).

La kaken deretter avkjøles i formen over natten i kjøleskapet slik at den blir helt fast i konsistensen.

Dekk ostekaken med avrente, hermetiske kirsebær.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Varm opp kirsebærsaften i en liten kjele. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha de myke gelatinplatene i den varme kirsebærsaften slik at de løser seg opp. Avkjøl kirsebærsaften til den er romtemperert, og øs den deretter over kirsebærene i formen.

Sett kaken i kjøleskapet i noen timer til slik at kirsebærlokket stivner.

Løsne kakeringen forsiktig fra kaken ved å skjære rundt kaken med en kniv og fjern deretter kakeringen.

**Tips**

♥ Det er lurt å steke kaken på stekeplate og ikke på rist, for noe av smøret i kakebunnen kan renne ut av formen under stekingen, og da slipper du å få fettet i bunnen av ovnen.

♥ Det er riktig at kaken skal steke i hele 3 timer på bare 100°C. Dette gjør at ostekaken ikke sprekker opp på overflaten.

♥ Legg merke til at ostekaken bør stå i kjøleskapet over natten før den dekkes med kirsebær. Etter en natt i kjøleskapet vil ostekaken stivne i konsistensen og dermed tåle å bli dekket med kirsebærlokket.

♥ Ostekaken kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager. Jeg foretrekker å ikke fryse ostekaker fordi jeg synes at det gjør at ostekaken blir litt kornete. Men smaken er selvsagt god likevel.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-pepperkakebunn-og-kirsebaerlokk