Ostekake med pepperkakebunn og rørte tyttebær



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

Tyttebærlokk:
♥ 550 g rørte tyttebær (se tips)
♥ 4 plater gelatin

Fremgangsmåte

Knus pepperkakene og bland smulene med smeltet smør.
Trykk pepperkakeblandingen ut i bunnen av en form (jeg bruker "Bake it Easy", se tips).

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.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Sil saften fra de rørte tyttebærene over i en liten kjele og varm den opp. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha de myke gelatinplatene i den varme tyttebærsaften slik at de løser seg opp. Bland deretter i tyttebærene.

Fordel blandingen forsiktig over ostefyllet i formen. Sett kaken i kjøleskapet i noen timer til slik at tyttebærlokket stivner.

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

Tips

♥ Jeg har brukt Bake it Easy, som er et kombinert kakefat/ -kakeform (fra Porsgrund Porselen). Det fine med denne formen er at du kan steke kaken direkte på kakefatet og du slipper dermed å flytte på kaken før servering.

♥ 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 tyttebærlokket. Etter en natt i kjøleskapet vil ostekaken stivne i konsistensen og dermed tåle vekten av tyttebærene bedre.

♥ Du kan gjerne bruke hjemmelage Rørte tyttebær etter oppskriften som du finner her på Det søte liv. Alternativt kan du bruke ferdigkjøpte rørte tyttebær som fås kjøpt frossent (Noras Rørte tyttebærsyltetøy, 1 pk tilsvarer 280 gram så du trenger da 2 slike til denne kaken).

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

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

rorte-tyttebaer