Lemon Meringue Cheesecake (Ostekake med sitronkrem og marengs)

Ingredienser



Kjeksbunn:
♥ 200 g digestivekjeks
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 100 g smør

Ostefyll:
♥ 900 g kremost
♥ 3 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ss hvetemel
♥ 4 egg
♥ 2 sitroner
♥ 2 dl crème fraîche

Sitronkrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 100 g smør

Marengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 3 dl sukker

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland kjekssmulene med brunt sukker og smeltet smør. Trykk kjeksmassen utover bunnen på en rund form som er 26 cm i diameter. Sett formen kjølig.

Lag ostefyllet ved å piske sammen kremost, sukker, vaniljesukker og hvetemel til en glatt og kremete masse. Tilsett eggene og visp blandingen luftig. Ha i revet skall og presset saft fra sitronene. Bland deretter inn crème fraîche. Hell osteblandingen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 100°C i 3 timer (ved steking over lang tid på lav temperatur forhindrer du at ostekaken sprekker på toppen). Avkjøl kaken i kjøleskapet over natten.

Til sitronkremen has eggeplommer, sukker, sitronsaft og sitronskall i en metallbolle. Sett bollen over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig visping helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør. Avkjøl også sitronkremen i kjøleskapet over natten.

Dagen etter løsnes kaken fra formen og settes over på et fat. Smør sitronkremen over toppen av kaken.

Pisk eggehviter og sukker til tykk og blank marengs i en bolle over vannbad i 5 minutter. Ta bollen vekk fra varmen og pisk videre i 5 minutter til. Sprøyt marengsen i et tykt lag oppå sitronkremen og grill den deretter lett med en gassbrenner.

Tips

♥ Det er viktig at du lager både ostekaken og sitronkremen klar dagen før servering. Både den stekte ostekaken og sitronkremen må stå i kjøleskapet over natten for å få den riktige konsistensen.

♥ Gassbrenner til husholdningsbruk fås tak i kjøkkenutstyrsbutikker (se f eks hos Jernia og Clas Ohlson), og husk at du også må kjøpe gass for å fylle på brenneren for at den skal virke.

♥ Ostekaken smaker aller best samme dag den pyntes med marengs, men kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager. Jeg synes ikke denne kaken egner seg spesielt godt til frysing da marengsen kan bli litt rennende og ostefylles kornete ved tining.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-meringue-cheesecake-ostekake-med-sitronkrem-og-marengs