Stekt ostekake med bjørnebær



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 150 g Digestivekjeks
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 100 g smør

Ostefyll:
♥ 500 g kremost
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 120 g sukker
♥ 3 egg

Pynt:
♥ 300 g bjørnebær (friske)

Bjørnebærsaus:
♥ 300 g bjørnebær (friske eller frosne)
♥ 1 dl brunt sukker

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus Digestivekjeks til fine smuler. Jeg bruker food processor til dette, men har du ikke det, går det også fint å ha kjeksen i en pose og kjevle over slik at kjeksene knuser. Bland kjekssmulene med brunt sukker og smeltet smør.

Ha bakepapir i bunnen av en rund form som er 24 cm i diameter. Ha kjeksblandingen i formen og bruk baksiden av en skje til å presse kjeksen jevnt

utover i bunnen av formen. Sett formen i kjøleskapet mens du lager ostefyllet.

Ostefyll:
Pisk sammen kremost, vaniljepasta (se tips) og sukker. Visp inn eggene, ett om gangen.

Ta formen ut av kjøleskapet og hell forsiktig ostefyllet over kjeksbunnen i formen.

Varm opp ovnen til 150°C. Sett kaken midt i ovnen og senk straks varmen på ovnen til 120°C.

La kaken steke i 1,5 time (se tips). Slå av varmen på ovnen og la kaken stå i ettervarmen i 15 minutter til.

La kaken avkjøles først i romtemperatur og deretter i kjøleskapet til dagen etter.

Pynting:
Når kaken er helt kald og fast i konsistensen, er det enkelt å ta den ut av formen, dra av bakepapiret og sette kaken på et fat.

Pynt med friske bjørnebær.

Bjørnebærsaus:
Varm opp bjørnebærene i en kjele. Bruker du frosne bær, kan de tines litt først, og bruker du friske bær, moses de først med en gaffel. Tilsett sukkeret og rør til sukkeret løser seg opp. Avkjøl og ha sausen i en skål.

Servering:
Server ostekaken kald, med lunken bjørnesaus over.

Tips

♥ Jeg bruker vaniljepasta (fås kjøpt i mange store matbutikker i merket Dr Oetker). Det går alternativt helt fint å bruke 1 ss vaniljeekstrakt eller frø fra 1 vaniljestang eller 1 stor spiseskje vaniljesukker.

♥ Det er lurt å steke denne type ostekaker på lav steketemperatur over lang tid. Deretter avkjøles kaken gradvis, først i ettervarmen, deretter i romtemperatur og så til slutt i kjøleskapet. Da er sannsynligheten lavere for at ostekaken sprekker opp på toppen.

♥ Den stekte kaken bør stå i kjøleskapet til dagen etter. Da blir kaken fast i konsistensen og det går da fint å ta kaken ut av formen uten at den går i stykker. Kaken bør altså helst bakes dagen før servering. Kaken bør imidlertid helst pyntes på serveringsdagen slik at bærene ser helt ferske ut.

♥ Bjørnebær kan byttes ut med andre bær du liker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stekt-ostekake-med-bjornebaer