Ostekake med epler og Biscoff smuldretopping

Ingredienser



Kjeksbunn:
♥ 250 g Lotus Biscoff kjeks
♥ 100 g smør

Ostefyll:
♥ 600 g kremost (se tips)
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ss vaniljepasta eller vaniljeekstrakt
♥ 2 dl seterrømme

Eplefyll:
♥ 3 epler
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ss smør

Smuldretopping:
♥ 50 g Lotus Biscoff kjeks
♥ 50 g havregryn (små, lettkokte)
♥ 100 g sukker
♥ 100 g smør

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Ha kjeksene i en food processor og kjør dem til smuler. Bland kjekssmulene med smeltet smør.

Ha bakepapir i bunnen av en springform (24 cm i diameter). Ha kjekssmulene i formen og press kjeksmassen utover med baksiden av en skje så du får en jevn kjeksbunn. Sett formen i kjøleskapet mens du lager ostefyllet.

Ostefyll:
Ha kremost, sukker og vaniljepasta i en bolle. Pisk dette sammen til en jevn ostekrem.

Pisk inn eggene, ett om gangen (se tips). Pisk deretter inn seterrømmen.

Hell ostefyllet over kjeksbunnen i kakeformen.

Sett kaken midt i ovnen ved 160°C i 1 time.

Mens ostekaken steker, kan du tilberede eplefyllet og smuldretoppingen.

Eplefyll:
Finn frem epler. Ha sukker, kanel og smør i en stekepanne. Skrell og rens eplene og skjær dem opp i terninger. Ha eplebitene i stekepannen.

La eplebitene stekes på middels varme i 3–4 minutter, til de blir møre og lett karamelliserte. Avkjøl.

Smuldretopping:
Knus kjeksene i en food processor. Ha kjekssmulene i en bolle sammen med havregryn, sukker og mykt, romtemperert smør.

Smuldre blandingen sammen med fingrene.

Ferdigstillelse av kaken:
Når kaken har stekt 1 time, tas den forsiktig ut av ovnen.

Legg de stekte eplebitene oppå ostekaken. Dryss over smuldretoppingen.

Sett kaken tilbake midt i ovnen. La den stekes videre ved 160°C i 10 minutter. Slå så av varmen på ovnen og la kaken bli stående i ettervarmen i 20 minutter til.

Ta så kaken ut av ovnen og la den avkjøles i romtemperatur. Sett formen deretter i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Dagen etter kan kaken løsnes fra formen og flyttes over på et kakefat.

Tips

♥ Jeg har her brukt Lotus Biscoff kjeks, men det går også helt fint å bruke Digestive-kjeks, Bixit eller andre varianter av søt havrekjeks til denne kaken. Knuste pepperkaker er et annet alternativ. En pakke Lotus Biscoff kjeks inneholder 250 g, så du kan eventuelt redusere mengden kjeks i kjeksbunnen til 200 gram, så trenger du bare å kjøpe 1 pakke.

♥ Bruk vanlig kremost naturell i ostefyllet. Ikke bruk lettvariant, for det vil gjøre at ostefyllet ikke stivner som det skal ved avkjøling.

♥ Pisk kun helt kort mellom hvert egg når du lager ostefyllet, for det skal piskes minst mulig luft inn i ostefyllet for å unngå at det blåser seg for mye opp under stekingen.

♥ Ostekaken skal stekes lenge på forholdsvis lav varme for å unngå at den sprekker opp på overflaten. Av samme grunn skal den stå i ettervarmen i ovnen i 20 minutter, og så gradvis avkjøles i romtemperatur før den settes i kjøleskapet.

♥ Det er nødvendig å avkjøle kaken i formen i kjøleskapet over natten. Da stivner ostefyllet og kaken blir lett å ta ut av formen uten at den går i stykker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-epler-og-biscoff-smuldretopping