

OSTEKAKE MED VANILJE OG BRINGEBÆR



Total tid: 270 min.

Porsjoner: 8 Porsjoner

Ingredienser

Kakebunn

100 g usaltet smør (romtempererte)

200 g kjeks, f. eks Bixit

Ostekrem

600 g kremost, f.eks. Philadelphia

250 g mascarpone

150 g kremfløte

200 g sukker

1 ss hvetemel

30 g Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract

3 egg

Topping

250 g bringebær

1 ss sukker

Forberedelse

1. Forvarm stekeovnen til 180 °C over- og undervarme eller 160 °C varmluft. Plasser en glassbolle med vann i stekeovnen for å forhindre at ostekaken sprekker. Glassbollen må tåle varme. Ha bakepapir i bunnen på en springform (Ø 25 cm).
2. Ha kjeksene i en foodprocessor og blend kjeksene til mellomstore smuler. Har du ikke en foodprocessor kan man ta kjeksene i en pose og knuse den med en kjevle. Vær forsiktig så posen ikke sprekker. Smelt smøret.
3. Ha den knuste kjeksene og smøret i en bolle og bland godt. Ha det så i springformen og press det sammen. Bruk gjerne baksiden på en spiseskje for å gjøre bunnen jevn og kompakt.
4. Ha kremost, mascarpone og kremfløte i en bolle og pisk det sammen til en jevn masse. Tilsett sukker, hvetemel og Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract og rør til alt er godt blandet.
5. Tilsett ett og ett egg om gangen og pisk til massen er jevnt og godt blandet.
6. Hell ostekremen over kjeksbunnen og sett kaken i stekeovnen. Stek for ca. 60 minutter til kaken har fått en brunlig kant. Slå av ovnen og la kaken stå og avkjøles i ovnen med døren på gløtt i 30 minutter for å forhindre at den sprekker. Bruk gjerne en sleiv eller lignende for å holde ovnsdøren litt åpen.
7. Ta kaken så ut av ovnen og la den avkjøles helt i formen på en bakerist.
8. Før kaken serveres tilberedes bringebærsausen. Ha halvparten av bringebærene i en liten kjele, tilsett sukker og la det koke i ca. 3 minutter til bringebærene begynner å slippe væske. Hell bringebærene i et dørslag og sil av frøene.
9. Ta ostekaken ut av springformen, bruk en kniv for å løsne den langs kanten. Hell bringebærsaften utover kaken.

10. Til slutt danderes resten av bringebærene på midten av kaken, og den er klar til servering.