

Bakt Ostekake

Bakt ostekake, i motsetning til ostekake med gele/gelatin.

Ekstremt god, akkurat som på restaurant

Ingredienser

- Bunn
 - 1 pakke med Digestive kjeks, (250g)
 - 60g sukker
 - 75g usaltet smør
- Fyll
 - 750-800g kremost (feks 4 pakker Philadelphia)
 - 230g sukker
 - 4 egg
 - 1 ts raspet sitronskall
 - 2 1/2 ss sitron saft
 - 1 ts vanilje essens eller ekstrakt
 - 1/2 ts salt
 - 3dl kremfløte

Fritt oversatt fra <https://theaspiringhomecook.com/2016/05/the-best-baked-cheesecake-ever.html>

Slik gjør du

Forberedelser

1. Forvarm ovnen til 175°C (over og undervarme)
2. Forbered en rund kakeform med bakepapir (ca 23cm)
3. Ta så to lag med ekstra bred aluminiumsfolie under og "opp rundt sidene".
 - a. Det er viktig at dette blir helt tett da kaken skal stekes i vannbad

Lag bunnen

1. Start med å smelte smør
2. Knus kjeksene så mye du klarer
 - a. Putt kjeksene i en Ziplock pose og knus dem med en kjevle. Du kan og presse dem gjennom en sil med en skje, eller bruke en stavmikser
3. Bland inn sukkeret, og fortsett å blande dette godt inn
4. Bland inn smøret, og bland godt
5. Nå skal blandingen se ut som grov våt sand
6. Press blandingen ned i kakeformen, bruk feks en tresleiv for å presse det godt ut
7. Stek i ovnen i 10 minutter
8. Ta ut bunnen, og la denne kjøle seg helt ned

Lag Fyllet

1. Bruk en Kenwood e.l. og ta oppi kremosten. Jeg bruker "Visp" da blandingen fort blir flytende
2. Visp til osten blir jevn og "kremete"
3. Ta i sukker, og visp til sukkeret er helt oppløst
4. Ta i egg, **ett av gangen**, visp til egget er helt blandet inn før du tar i det neste.
5. Ta i sitron saft, vanilje ekstrakt, sitronskall og salt og visp til dette er godt blandet
6. Ta i kremfløten og pisk kraftig et par minutter så blandingen blir luftig

Lag kaken

1. Hell fyllet over den ferdig nedkjølte bunnen
2. Sett kakeformen oppe en dyp langpanne, og sett denne på midterste hylle i ovnen
3. Kok opp vann, og hell dette i langpannen rundt formen. du skal ha ca 2cm med vann
4. Stek kaken til den har stivnet og toppen har blitt litt gylden. Dette tar ca 65 minutter
5. Slå av ovnen, og la kaken kjøle seg ned med døra lukket
6. Ta ut kaken og la den kjøle seg helt ned
7. Ta av ytersiden på kakeformen hvis mulig, Den kan ikke flyttes fra undersiden enda

8. Dekk den gjerne til med lokk,
9. Plasser i kjøleskapet for å stivne, og kjøle seg enda mer ned
10. Server med friske bær hvis du ønsker, men kaken er veldig god helt alene og