



Stekt ostekake med appelsin og aprikos

Ingredienser

Bunn:

- 12 stk Digestive kjeks
- 75 g cashewnøtter
- 85 g smør

Fyll:

- 200 g Philadelphiaost light aprikos (1 pk)
- 2 dl kesam
- 3 egg
- 1 dl sukker
- revet skall av 1 appelsin
- 3 ss presset appelsinsaft

Topping:

- 1 dl kesam
- 1 dl seterrømme
- 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Kjør kjeks, nøtter og smør i food prosesser til massen er jevn og smulete. Trykk massen ut i bunn og kanter på en smurt, rund form (24 cm i diameter). Sett formen i kjøleskapet.

Pisk sammen kremost og kesam til massen er klumpfri. Pisk inn eggene og deretter de øvrige ingrediensene. Hell fyllet i kakeformen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 45 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den noe. Skru varmen på ovnen



opp til 225°C.

Rør sammen ingrediensene til toppingen. Bre toppingen forsiktig over kaken. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre i 5 min. Avkjøl kaken i kjøleskapet til neste dag (se tips). Løsne kaken forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Dersom du lar kaken stå i kjøleskapet over natten, vil den stivne til såpass at det blir mye lettere å få kaken ut av formen og å dra av bakepapiret uten at kaken går i stykker.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stekt-ostekake-med-appelsin-og-aprikos>