



COOKING PASSION SINCE 1877

## OSTEKAKE MED RABARBRASAUS



### 1 ostekake, Ø 24 cm

En ostekake med smak av sommer! I denne oppskriften bruker vi ovnens dampfunksjon som gir et fantastisk kremet resultat.

#### INGREDIENSER

##### BUNN

150 g digestive-kjeks  
65 g smør

##### FYLL

750 g kremost naturell  
250 g lettromme  
1 ts vaniljeekstrakt/vaniljesukker  
200 g sukker  
1 klype salt  
30 g maismel  
3 store egg

##### GLASUR

200 g kremost naturell  
100 g lettromme  
2-3 ss sukker

##### RABARBRASAUS

150 g rabarbra (røde stilker)  
70 ml vann  
30 g sukker  
1 ss syltetøy (av røde bær)  
20 g pistasjenøtter

#### TILBEREDNING

Varm ovnen til 160° C CircoTherm® varmluft. Dekk bunnen av en springform (24 cm i diameter) med bakepapir. Smelt smøret i en liten kjele. Knus kjeksene fint. Legg smeltet smør i kjeksmulene, bland godt og legg blandingen i bunnen. Stekes i 10 minutter, ta ut av ovnen og la avkjøle.

Fyllet: Bland kremosten til den er jevn. Tilsett rømme og vaniljeekstrakt og bland godt. Bland sukker, salt og maismel og tilsett det gradvis i kremostblandingen. Tilsett eggene ett etter ett.

Fordel kremostblandingen på kjeksebunnen. Dekk kaken med aluminiumsfolie og stek ved 100° C damp (hulle 2) i 60-70 minutter. Ta kaken ut av ovnen, fjern folien og la den avkjøles.

Glasur: Bland kremost, rømme og sukker til smøret er kremet og smør på kaken. Dekk kaken med et kjøkkenhåndkle og sett i kjøleskapet i minst 4 timer.

Rabarbrasaus: Skyll rabarbraen og fjern endene. Skjær i biter, ca 2 cm brede. Kok opp vann og sukker i en kasserolle. Rør deretter ned syltetøyet og la det småkoke i ca 5 minutter. Tilsett rabarbrabitene og la det småkoke til de har ønsket konsistens.

Hakk pistasjenøttene grovt og fordel så saus og nøtter over den avkjølte kaken.