LINDA BEN

CHEESECAKE FACTORY OREO OSTAKAKA



Eldunartími

8 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

10-20

Lýsing

Þegar ég fer til Ameríku verð ég alltaf að fara á Cheesecake factory að fá mér ostaköku, helst þarf ég að fara nokkrum sinnum því mig langar að smakka þær allar! Ég bara elska þessar bökuðu ostakökur sem hafa áferð eins og silki og eru léttar eins og ský.
Oreo ostakakan á cheesecake factory var fyrirmyndin af þessari ostaköku, ég fann enga nógu góða uppskrift á netinu svo ég setti saman nokkrar sem mér leist vel á og fékk út þessa unaðslegu köku. Margir eru hræddir við að gera amerískar ostakökur því sumar eiga það til að falla eða springa. Það á samt ekki að gerast með þessari uppskrift, vegna þess að til dæmis er sett hveiti út í þessa uppskrift til að koma í veg fyrir fall og sprungur og hún er bökuð í vatnsbaði til þess að passa að áferðin verður guðdómleg. Þannig ég mæli með að þið fylgið leiðbeiningum nákvæmlega og þá munið þið fá þessa guðdómlegu silkimjúku unaðslega góðu köku.
Það sem mér finnst mikill kostur við bakaðar ostakökur er að það er hægt að gera þær nokkrum dögum áður en hún er borin fram. Þannig ef planið er að bera hana fram í eftirrétt um jólin er hægt að gera hana nokkrum dögum fyrir jól þegar maður hefur tíma og geyma hana svo bara ísskáp í forminu. Kakan er svo skreytt samdægurs. Þannig má sleppa við allskonar stress sem getur fylgt því að útbúa eftirréttinn á sama tíma og aðalrétturinn er útbúinn.
Það sem þið þurfið er:

- 20 oreo kexkökur
- 6 msk brætt smjör
- 1200 g rjómaostur við stofuhita
- 2 bollar sykur
- 1/2 bolli hveiti
- 5 egg
- 1 dós sýrður rjómi
- 1 tsk vanilludropar
- 14 oreo kexkökur skornar í fjórðunga

Aðferð

1. Byrjað er á því að mylja 20 oreo kexkökur í stóru Nutribullet glasi og blanda svo bræddu smjöri saman við kökurnar. Kexblöndunni er svo þrýst ofan í smelluform og formið sett í frysti á meðan ostakökudeigið er útbúið.
2. Þegar deigið er útbúið er byrjað á því að hræra rjómaostinn þangað til verður mjúkur.
3. Í aðra skál er svo hveiti og sykri hrært saman og sett 1 msk í einu af blöndunni út í rjómaostinn og hrært rólega saman.
4. Svo er sýrðum rjóma og vanilludropum bætt út í deigið og hrært rólega saman.
5. Einu eggi er svo bætt út í í einu en aðeins hrært rólega þangað til það hefur blandast saman við og alls ekki lengur. Mikilvægt er að hræra eins lítið og hægt er því við viljum ekki fá loftmikla blöndu.
6. Deiginu er svo hellt ofan í smelluformið sem hefur verið klætt með álpappír. Það er gert til þess að hindra að vatn komist að kökunni en kakan er bökuð í vatnsbaði inn í ofni.
7. 7 Oreo kexkökum sem hefur verið skornar í fjórðunga er svo stungið varlega ofan í kökuna.
8. Þegar smelluformið er vel einangrað er það sett í djúpa ofnskúffu og sjóðandi heitu vatni hellt ofan í ofnskúffuna þangað til það nær upp helminginn af smelluforminu. Ástæðan fyrir því að við viljum baka kökuna í vatnsbaði er til þess að halda jöfnu hitastigi á kökunni á meðan hún bakast, annars er hætta á að við fáum áferð á kökunni eins og á eggjahræru.
9. Kakan er bökuð við 180ºC í 45 mín og lækka svo ofninn í 160ºC og held áfram að baka hana í 30 mín. Kakan er svo látin vera áfram inn í ofninum í klukkutíma með slökkt á ofninum.
10. Kakan er svo kæld í ísskáp í 6 tíma eða yfir nótt.

Kakan er svo skreytt með bræddu súkkulaði og oreo kexkökum. 1 dl af rjóma er hitaður í potti vel án þess að láta hann sjóða og honum svo hellt yfir 100 g af súkkulaði. Hrærið svo í þangað til súkkulaðisósa hefur myndast. Hellið henni þá yfir kökuna, sérstaklega girnilegt að láta sósuna leka svolítið með hliðunum og dreyfa svo oreo kekökum yfir kökuna.
Njótið vel!
Linda ?

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.