

OSTEKAKE

Topp:

3 boksar kesam vanilje
1 boks Philadelfiaost 300g
5 egg
1 dl sukker
1-2 ts vaniljesukker

Botn:

2 dl hasselneter
1 dl solsikkefrø
1 dl graskarkjerner
1 ss sukker
2 ts kanel
1 – 2 ss smør/margarin
1 – 2 ss kveitemjøl



Hakk neter og frø grovt i ein foodprocessor. Ha i sukker, smør, kanel og kveitemjøl og køyr alt raskt så det blir blanda, men utan å finmale (sjå bilde)

Ha massen i form og press jamt og hardt. Steik i ca 10 min (gjerne varmluft) 200 °C.

Bland ostemasse mens botnen steikjer. Køyr kesam og philadelfiaost til ei jamn masse, rør i sukker/vaniljesukker og rør deretter egga i under sakte omrøring eitt i gongen.

Hell ostemassen over i forma og steik vidare, gjerne under svak varme utan varmluft, for eksempel 120 °C i ein time og 20 minutt. Kaka er best når midten er mjuk og kremaktig.

La gjerne kaka stå kaldt til neste dag.

Server med ein syrlig bærsaus, rips, bringebær el.