

Nutella® ostekake

Enkel

10 Porsjoner

3 h 50 min



Ingredienser

Til bunnen:

- 200 g spekulatiekajs
- 150 g brysselkajs (eller grahamkajs)
- 80 g smør delt i små terninger
- 1 spiseskje brunt sukker

Til kremen:

- 600 g kremost
- 250 g fromage blanc (med 20 % fettinnhold)
- 250 g tykk crème fraîche
- 180 g brunt sukker
- 2 vaniljestenger
- 4 store egg
- Nutella

Forvarm ovnen til 200 °C varmluft

Slik gjør du



1

Knus kjeksen grundig
Tilsett smøret delt i små terninger og en spiseskje sukker
Bland godt
Smør bunnen av en kakeform
Hell blandingen i en 24 cm rund kakeform med løs bunn
Stek i 10 min ved 200 °C



2

Ha kremost, fromage blanc og crème fraîche i en bolle
Tilsett sukkeret
Tilsett eggene
Rør inn vaniljefrøene
Bland godt i 1 minutt



3

Hell kremtoppingen over kjeksbunnen
Stek i 1 time 20 min ved 135° uten på noe tidspunkt å åpne ovnsdøren under hele steketiden



4

Smør Nutella oppå ostekaken