

Gresskarostekake med tranebær, karamell og hasselnøtter

total tid **90 min.** 20 min. tilberedningstid 70 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2775 kJ / 663 kcal

Fett: **49 g** Protein: **15 g**
Karbohydrater: **38 g**

INGREDIENSE

R

8 porsjoner

Bunn

150 g helkornkjeks
30 g smeltet smør
1 ts raspet appelsinskall

Cheesecake filling

100 g hvit sjokolade
40 g smør
700 g cottage cheese
3 egg
150 g gresskarpuré
2 ss tørkede tranebær

Karamell

100 g hvitt sukker
1 ss smør
200 g kremfløte
1 ss Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus

Dessuten

100 g hasselnøtter

TILBEREDNING

Steg 1

150 g helkornkjeks - **30 g** smeltet smør - **1 ts**
raspet appelsinskall

Forvarm stekeovnen til 180 °C. Bland knuste kjeks med smeltet smør og raspet appelsinskall. Trykk blandingen ned i en kakeform oppå bakepapir. Bak i 10 minutter og la stå til avkjøling etterpå.

Steg 2

100 g hvit sjokolade - **40 g** smør - **700 g** cottage
cheese - **3** egg - **150 g** gresskarpuré

Smelt sjokoladen og smøret sammen i en dobbel kjele eller vannbad. La det stå til avkjøling. Bland cottage cheese med egg og gresskarpuré.

Steg 3

2 ss tørkede tranebær

Bland smeltet sjokolade og smør samt tørkede tranebær med cottage cheese. Rør godt og hell blandingen på kjeksbunnen. Bak i 1 time ved 180 °C. La det stå til avkjøling i ovnen med ovnsdøren litt åpen.

Steg 4

100 g hvitt sukker - **1 ss** smør - **200 g** kremfløte -
1 ss Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
Fordel sukkeret i en glatt, klebefri panne. Varm den på middels varme til sukkeret smelter (ikke rør om). Tilsett smøret og rør kraftig om med en silikonvisp. Hell forsiktig i fløten og soyasausen under konstant omrøring. La det koke i 2-3 minutter til blandingen tykner.

Steg 5

100 g hasselnøtter

Hell karamellen over den avkjølte ostekaken og
pynt med hasselnøtter.