

Ostekage

Ingredienser:

Dej:

2 dl mel
100 g smør
1 dl flormelis
lidt koldt vand

Fyld:

4 æggeblommer
4 æggehvider
100 g sukker
1 bæger flødeost, f.eks. philadelphia light
1 bæger græsk yoghurt
revet skal af en citron – helst økologisk
2 tsk vanillesukker
2 spsk maizena
2 dl piskefløde

Fremgangsmåde:

Hak smørret ind i melet i foodprocessor eller ved at gnide det med fingrene, til det ligner fintrevet ost. Rør flormelis i. Hæld ud på køkkenbordet, form en bunke med en fordybning i midten, og hæld en smule koldt vand i. Ælt dejen sammen – måske skal der tilsættes lidt mere vand eller mel. Når dejen er blevet til en ensartet klump, stilles den koldt, 1 time i køleskab eller 15 – 20 min i fryser.

Når dejen er afkølet og fast, rulles den ud, så den kan dække bunden og siderne af en rund tærteform, gerne i metal. Forbages 8 – 10 min. ved 180 grader.

Til fylDET piskes æggehviderne helt stive. Pisk æggeblommer, sukker, flødeost og yoghurt sammen med elpisker eller i foodprocessor. Kom citronskal, vanille, maizena og piskefløde i. Bland sammen til en ensartet masse. Hæld forsigtigt massen over i skålen med æggehvider, rør forsigtigt sammen, uden at slå luften ud af æggehviderne. Hæld fylDET over i den forbagte tærtebund. Bag tærten færdig 30 – 35 min. ved 180 grader.

Sigt flormelis over den kolde tærte og server, når den er kold, med rabarber eller jordbærkompot.