BAKA

Ostkaka med kanelstekta äpplen

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **50 min** Portioner: **4**

Att göra egen ostkaka är enkelt. Variera med olika tillbehör, här med kanelstekta äpplen och lättvispad grädde.

Ostkaka gjord på keso går fort att svänga ihop. Det enda som tar lite tid är gräddningen. Den här innehåller förutom keso även creme fraiche som gör den härligt len i konsistensen. Som variation till sylt serverar jag stekta äpplen med smak av kanel till, och självklart en klick lättvispad grädde.
Ostkakan är glutenfri och sötad med björksocker för att sänka gi-värdet. Vill man kan man byta ut mandelmjölet mot vanligt vetemjöl och björksockret mot vanligt socker.

50

INGREDIENSER

3 st ägg
2 msk björksocker, eller 0.5 dl strösocker
250 g keso
250 g creme fraiche
1 dl vispgrädde
0.5 dl mandelmjöl, eller vetemjöl
1 krm äkta vaniljpulver
1 nypa salt
3 droppar bittermandelarom
0.5 dl mandelspån
Kanelstekta äpplen

1 st stort äpple, gärna royal gala
1 msk smör
2 tsk flytande honung
0.5 tsk kanel
1 krm kardemumma

Till servering
2 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Vispa ihop ägg och socker. Slå sönder keson med en gaffel, eller mixa lätt med stavmixer, så att den blir lite mindre grynig. Tillsätt keso, creme fraiche, grädde, mandelmjöl, vaniljpulver och salt i äggvispet. Krossa mandelspånen lätt och tillsätt även dem. Droppa i ett par droppar bittermandelarom och rör ihop så att allt blandas ordentligt.

3. Smörj en form, ca 20x20 cm, väl. Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen 30-40 minuter tills kakan satt sig och fått fin färg.

4. Kanelstekta äpplen. Hacka äpplet i tärningar. Hetta upp smöret i en stekpanna. Lägg i äppelbitarna, ringla över honung och smaksätt med kanel och ev kardemumma. Stek på medelvärme ett par minuter.

5. Servera ostkakan ljummen med de kanelstekta äpplena och en klick lättvispad grädde.