

 Dumle

Bökuð ostakaka

með Dumle karamellum

BOTN:

- 200 g LU Bastogne duo kex
- 70 g smjör, brætt
- 1 msk hunang

OSTAKAKA:

- 400 g Philadelphia rjómaostur
- 2 lítil egg
- 1 dósi sýrður rjómi (36%) 180 g
- ½ dl sykur
- 200 g dökkar Dumle karamellur (ca 20 molar)
- 2 msk rjómi

Ofn hitaður í 175 gráður við undir- og yfirhita. Smjör brætt og kex mulið smátt, hunanginu bætt við kexið og brædda smjörið. Sett í smurt bökunarform með lausum botni, blöndunni þrýst ofan í botninn. Sett í kæli á meðan ostakökublandan er útbúin.

Dumle molarir eru bræddir yfir vatnsbaði ásamt rjómanum og kælt lítillega. Rjómaostur, sýrður rjómi og sykur sett í skál og þeytt þar til blandan verður kremkennd. Eggjum bætt við, einu í senn, þeytt vel á milli en þó ekki mjög lengi.

Í lokin er bræddu Dumle bætt út í og blandað vel saman við rjómaostablönduna með sleikju. Blöndunni er því næst hellt yfir botninn og bakað við 175 gráður í um það bil 30-35 mínútur. Að því loknu er kakan látin kólna og sett að síðustu inn í ísskáp í nokkra tíma, helst yfir nótt, áður en hún er borin fram. Gjarnan skreytt með hindberjum og sigtuðum flórsykri.

