

Ostkaka

Följande recept är upptecknade efter Thea Gustafsson i April 1995:

Moster Märtras ostkaka (Hälsingetyp)

10 liter (opastöriserad) mjölk alternativet 9 liter mjölk och 2 dl grädde
4 matskedar mjöl
3-4 matskedar ostlöpe
2 st äggulor
1 smord form, minst 2 liter

Blanda 1 liter mjölk, mjöl och äggula till en redning
Värm resten av mjölken till 32 grader
Rör i redningen
Rör tills det ystar sig, vänta 15-20 minuter, rör om.

Töm av vasslan, sila, lägg i smord form

Grädda i 200 grader, töm av vassla som bildas.
Låt kakan koka i formen 1-1 ½ timme, tag av den bruna skorpan (eller använd folie), grädda ljust brun.

Serveras med sylt eller saftsås.

Prästfru Lunds ostkaka

10 liter (opastöriserad) mjölk
Grädde efter behag
10 matskedar mjöl
1 matsked ostlöpe
2 st ägg
1 smord form, minst 2 liter

Värm mjölken till 32 grader
Vispa ihop lite av mjölken med mjölet, äggen, (grädden)
Rör ihop mjölk, redning och ostlöpe
Vänta tills det skär sig, låt stå ett tag.
Skär ett kors i massan, sila ifrån vasslan

Grädda i vattenbad i 175 grader 1 ½ timme

Serveras med sylt och grädde eller saftsås.

Ines Magnussons ostkaka

2 liter filmjök eller ½ liter kvark

3 ägg

½ dl vetemjöl

½ dl socker

1-2 dl vispgrädde

1 dl hackad mandel

Värm filmjölken tills den flockar sig

Sila ifrån vasslan

Vispa ägg, socker och grädde

Tillsätt ostmassan och mandeln

Häll i smord form och grädda i 200 grader 1-1 ½ timme

Saftsås till ostkaka

2 ½ dl hallonsaft

5 dl vatten

koka upp saften och red med c:a 4 tsk potatismjöl. Låt svalna.

Saftsås till ostkaka II

2 ½ dl vinbärssaft

2-3 dl socker

1-2 dl vatten

koka upp saften och red med c:a 6.7 tsk potatismjöl. Låt svalna.

Till saftsås kan i princip vilken saft som helst användas, se till att röra ordentligt medans potatismjölet hälls i i en fin stråle.