



## Philadelfia ostekake

### Ingredienser

150 g lyse kjeks (se tips)

120 g smør

### Fyll:

1 pk sitrongelé

2 dl vann

200 g kremost (f.eks. 1 pk Philadelfia)

125 g melis

2 ts vaniljesukker

2 ss sitronsaft

5 dl kremfløte

### Pynt:

20 g lyse kjeks (se tips)



### Fremgangsmåte

Knus kjeksene (f.eks. i en morter eller ha kjeksene i en plastikpose og kjevle over). Bland kjekssmulene med smeltet smør. Ha en kakering (26 cm i diameter) direkte på et passende fat. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. (Alternativt: bruk den nye typen kakeform som kombinerer springform med kakefat.) Sett formen kaldt.

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt helt flytende. Bland med sitronsaft. Pisk sammen kremost, melis og vaniljesukker. Pisk kremfløten stiv og pisk kremen deretter inn i fyllet. Pisk til slutt inn avkjølt gelé i en tynn stråle.

Hell fyllet forsiktig i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer). Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken etter ønske.

### **Tips**

Bruk helst Fingerkjeks til denne kaken (slike du bruker når du lager Tiramisù). Mariekjeks kan også brukes. Har du ingen av delene, går det også an å bruke litt mer grove kjeks, slik som Digestives eller Bixit.

Ikke bruk hurtiggelé til denne oppskriften.

Du kan alternativt pynte kaken med friske bær (jordbær, bringebær og/eller blåbær), kiwi i skiver eller hermetiske mandariner.

Se også oppskrift på "Crème fraîche ostekake", som er enda et hakk mer fyldig og kremete i konsistensen enn "Philadelphia ostekake".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/philadelphia-ostekake>