



## Rosa ostekake

### Ingredienser

Bunn:

150 g Digestive kjeks

50 g kokos

50 g smør

1 eggeplomme

Ostefromasj:

1 pk bringebærgelépulver

2,5 dl vann

250 g kremost (2 pk fra Tine)

175 ml bringebæryoghurt (1 lite beger)

2 dl crème fraîche

1 dl bringebærsyltetøy

1 eggehvite

Pynt:

friske bringebær

### Fremgangsmåte

Knus kjeksene til bunnen og bland med kokos. Smelt smør og ha i sammen med eggeplommen.

Trykk massen utover i bunnen på en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek bunnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl.



Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl til blandingen er kald, men fortsatt helt flytende.

Pisk sammen kremost, crème fraîche, bringebæryoghurt og bringebærsyltetøy. Rør i flytende gelé. Vend til slutt inn stivpisket eggehvite.

Hell formasjen over kjeksbunnen i formen. La kaken stå i kjøleskapet til formasjen er helt stiv ( gjerne over natten).

Løsne kaken fra formen med en kniv. Dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden (se tips). Sett kaken på et fat. Pynt med bringebær.

### **Tips**

Det kan være litt vanskelig å få kaken ut av formen uten at kjeksbunnen går i stykker. Det pleier å hjelpe å la kaken stå i kjøleskapet over natten, slik at den er helt kald og kjeksbunnen har stivnet.

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet.

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

---

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