



## Lemon Dream Cake (Sitronvariant av Oreokake)

### Ingredienser

Kjeksbunn og pynt:

350 g fylte sitronkjeks (se tips)

75 g smør

Sitronostekrem:

250 g kremost

2,5 dl melis

3 dl kremfløte

revet skall og saft fra 1 sitron

2 plater gelatin

Sitronfromasj:

1 pk sitronfromasj (Freia)

2,5 dl H-melk

1 dl kremfløte

Sitronkrem (lemon curd):

3 eggeplommer

125 g sukker

saft og skall av 2 sitroner

75 g usaltet smør



### Fremgangsmåte

Ta kjeksene fra hverandre og sett til side 16 stk av toppene uten fyll på. Disse brukes senere til pynt rundt kaken.

Ha resten av kjeksene med fyll i en food processor sammen med mykt smør. Kjør på full hastighet til en jevn masse. Ha en kakeringen til en rund form som er 24 cm i diameter direkte rett på et kakefat. Trykk kjeksmassen løst ned i bunnen og ut i kantene (ikke press for mye, ellers blir kjeksbunnen for hard). Sett fatet med kakeringen i kjøleskapet i 30 min.

Rør sammen kremost og melis. Rør i revet sitronskall. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Press saften av sitronen og varm opp litt i en kopp i mikroen. Press vannet ut av gelatinplatene og løs opp i den varme sitronsaften. Avkjøl saften til den er kald, men fortsatt flytende. Rør den så inn i ostekremen. Pisk til slutt kremfløten til krem og vend inn i osteblandingen.

Ha ca 2/3 av ostekremen over kjeksbunnen i kakeformen. Sett i kjøleskapet i 30 min.

Pisk sammen sitronfromasjpulveret og kald melk, og bland med stivpisket krem, som anvist på pakken. Ha sitronfromasjen over ostekremen i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i 30 min.

Fordel resten av ostekremen over sitronfromasjen. La kaken stå i kjøleskapet i 1 time.

Lag imens sitronkremen ved å ha eggeplommer, sukker, presset sitronsaft og sitronskall i en metallbolle over en kjele kokende vann. Pisk sitronkremen over vannbadet til den blir tykk og fluffy. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er kald og tykk i konsistensen. Fordel den så over toppen av kaken og la kaken stå i kjøleskapet i et par timer til.

Løsne kakeringen fra kaken ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Fjern kakeringen. Pynt kanten av kaken med kjeksene du har holdt til side, og dryss eventuelt over litt lyst kakestrøssel på toppen.

## **Tips**

Jeg brukte 1 pk Cremekjeks Sitron fra Sætre kjeks (2 ruller kjeks - tilsammen 350 g).

1 pk sitronfromasj fra Freia er på 85 g pulver og gir ca 5 dl ferdig formasj.

Sitronkremen på toppen kaken kan sløyfes, men jeg synes nettopp den ble det som løftet kaken fra å være god til å være fantastisk!

Kaken oppbevares i kjøleskapet helt frem til servering. Smaker best samme dag, men kan lages på kvelden og stå i kjøleskapet over natten.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-dream-cake-sitronvariant-av-oreokake>