



## Sjokoladeostekake med blåbær

### Ingredienser

- ♥ 150 g ferdigkjøpte havreflarn eller søte havrekjeks
- ♥ 30-50 g smør

### Sjokoladeostekrem:

- ♥ 400 g Philadelphia Freia (kremost med sjokoladesmak)
- ♥ 3 dl crème fraîche
- ♥ 40 g melis
- ♥ 2 ts gelatinpulver
- ♥ 2 ss lunkent vann
- ♥ 0,5 dl kokende vann

### Pynt:

- ♥ 300 g friske blåbær
- ♥ sjokoladespon

### Tilbehør:

- ♥ Passionfruit Glaze (se tips)

### Fremgangsmåte

Knus havreflarn (eller havrekjeks) til smuler i en food processor. Bland med smeltet smør. Sett ringen på en liten rund form (20 cm i diameter) direkte på et passende kakefat. Press kjekssmulene ned i bunnen og godt ut til kantene av formen. Sett kjølig.



Pisk romtemperert sjokoladekremost sammen med melis og crème fraîche. Løs opp gelatinpulveret i 2 ss lunkent vann. La dette svulle opp som beskrevet på pakningen. Løs dette så opp i 0,5 dl kokende vann. Hell dette så i sjokoladeosteblandingen i en tynn stråle og pisk godt sammen.

Hell blandingen over kjeksbunnen i kakeformen og sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten), så ostefromasjen stivner.

Når kaken har stivnet, løsnes kakeringen forsiktig fra kaken med en tynn kniv. Fjern kakeringen og pynt toppen av kaken med masse blåbær og sjokoladespon.

### Tips

Som du ser har jeg valgt å pynte kaken med rikelige mengder blåbær. Jeg synes blåbær smaker veldig godt sammen med sjokoladen i denne kaken her. Men du kan selvsagt pynte med andre frisk bær også!

Vil du løfte smaken på denne kaken til uante høyder, serverer du den sammen med Passionfruit Glaze! Passionfruit Glaze er en fantastisk pasjonsfruktsaus som selges på flaske i butikken Lille Special som ligger i Fredrikstad, se [www.lillespecial.com](http://www.lillespecial.com). Bor du ikke i Fredrikstad, kan du kontakte Lille Special på adressen [post@lillespecial.no](mailto:post@lillespecial.no). De har forsikret meg om at de sender flasker til alle som ønsker å bestille den.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeostekake-med-blabaer>