Ostekake med jordbær



Ingredienser

Bunn:
225 g søt havrekjeks (f.eks. 3/4 pk Bixit)
100 g smør

Fyll:
1 pk jordbærgelépulver
2,5 dl kokende vann
3 dl lettrømme
200 g kremost (f.eks. Philadelfia)
100 g melis
1 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Pynt:
300 g frosne jordbær (gjerne opptinte)
1 pk jordbærgelépulver
2,5 dl saft fra tinte jordbær / vann

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en morter eller knus kjeksen ved å ha den i en plastikpose og kjevle over. Bland kjekssmulene med smeltet smør. Ha en kakering (26 cm i diameter) direkte på et passende fat (se bildet). 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 jordbærgelépulveret til fyllet i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, 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 i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Tin jordbærene (gjerne i mikro). Legg de tinte bærene oppå den stivnede ostefromasjen.

Mål opp saften fra de tinte jordbærene og spe eventuelt med vann til du har 2,5 dl. Kok opp dette og ha i jordbærgelépulveret. Rør til gelépulveret har løst seg opp. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig i formen slik at jordbærene blir dekket. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet. Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

Jeg anbefaler deg å bruke frosne, opptinte jordbær til denne kaken. Kaken blir selvfølgelig god selv om du bruker friske jordbær, men jordbær som har vært frosne blir mykere når de tines og passer av den grunn bedre sammen med geléen og resten av kaken.

Ønsker du mindre ostesmak, kan du bruke 125 g kremost i stedet for 200 g(bruk f.eks. 1 pk Tine kremost i stedet for 1 pk Philadelfia).

Bruk elektrisk mikser når du blander fyllet, slik at blandingen blir helt jevn.

Ikke ta av kakeringen før du heller over geléen. Selv om du setter kakeringen tilbake rundt kaken, vil geléen renne ut igjennom sprekkene mellom formen og kaken fordi den er så tyntflytende.

Det er min erfaring at kjeksbunnen kan sitte litt fast i fatet når kaken kommer rett fra kjøleskapet, så jeg pleier å la kaken stå i romtemperatur en liten stund før severing. Da blir smøret i bunnen mykere og kakestykkene penere.

Kaken er holdbar i kjøleskapet!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ostekake-med-jordbaer