Ostekake med tropisk frukt



Ingredienser

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

Fyll:
1 pk appelsingelépulver
2,5 dl kokende vann
3 dl lettrømme
250 g kremost mandarin/ananas (tilsvarer 2 pk)
100 g melis
1 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Pynt:
300 g frossen tropisk fruktblanding (uten ananas)
eller frisk tropisk frukt (ikke ananas eller kiwi)
1 pk sitrongelépulver
2,5 dl 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. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. (Alternativt: bruk den nye typen kakeform som kombinerer springform

med kakefat, se bildet.) Sett formen kaldt.

Løs opp appelsingelépulveret 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).

Hvis du bruker frossen tropisk fruktblanding: fjern ananasbitene og eventuelt bitene med blå druer (se tips) og legg oppå den stivnede ostefromasjen. (Fruktbitene kan godt være frosne, -da stivner også geléen fortere.) Bruker du frisk frukt, del opp frukten i små biter eller skiver og legg oppå kaken.

Løs opp sitrongelépulveret i kokende vann. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig i formen over den tropiske frukten. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet. Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

Hvis du bruker frossen tropisk fruktblanding, slik som på bildet, må du være ekstremt nøye med å fjerne bitene av ananas som finnes i pakken, ellers risikerer du at geléen ikke vil stivne. (Jeg pleier i tillegg å fjerne bitene med blå druer, men det er kun fordi jeg synes at kaken ble penere uten.) Tilsvarende gjelder hvis du velger å bruke frisk frukt. Da må du styre helt unna kiwi og ananas for å være sikker på at geléen kommer til å stivne.

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-tropisk-frukt