Crème fraîche-ostekake



Ingredienser

Bunn:
200 g Marie-kjeks (1 pk)
150 g smør

Ostefyll:
250 g kremost
6 dl crème fraîche (2 pk)
150 g melis
2 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte
1 pk sitrongelé
1,5 dl kokende vann

Pynt:
friske bær (f.eks. bringebær, blåbær, rips og bjørnebær)

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 eller bruk den typen kakeform som kombinerer springform med kakefat (se bilde). Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt.

Pisk sammen kremost, crème fraîche, melis og vaniljesukker. Pisk kremfløten stiv og pisk kremen deretter inn i fyllet. Løs opp sitrongelépulveret til fyllet i kokende vann. Avkjøl litt (men ikke for lenge, for den stivner raskt) og pisk inn i ostefyllet. Fordel

fyllet i kakeformen og glatt til overflaten (fyllet er nokså tykk i konsistens). La kaken stivne i kjøleskapet (ca 4 timer).

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken med masse friske bær.

Tips

Siden geléen skal løses opp i nokså lite vann, vil den stivne nokså raskt. Vent derfor ikke for lenge med å blande den inn i ostefyllet. På den annen side må ikke geléen være så varm at kremen smelter og blir tyntflytende. Rør godt med mikser eller stålvisp, slik at du unngår klumper.

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.

Se også **Crème fraîche-ostekake med rabarbra og jordbær**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/creme-fraiche-ostekake