Philadelfia ostekake



Ingredienser

150 g lyse kjeks (se tips)
120 g smør

Fyll:
1 pk sitrongelé
2 dl vann
200 g kremost (f.eks. 1 pk Philadelfia)
125 g melis
2 ts vaniljesukker
2 ss sitronsaft
5 dl kremfløte

Pynt:
50 g lyse kjeks (se tips)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (f.eks. i en morter eller ha kjeksen i en plastikpose og kjevle over). Bland kjekssmulene med smeltet smør. Ha en kakering (24 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.) Sett formen kaldt.

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt helt flytende. Bland med sitronsaft. Pisk sammen 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 forsiktig i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer). Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken etter ønske.

Tips

Bruk helst Fingerkjeks til denne kaken (slike du bruker når du lager Tiramisù). Mariekjeks kan også brukes. Har du ingen av delene, går det også an å bruke litt mer grove kjeks, slik som Digestives eller Bixit.

Ikke bruk hurtiggelé til denne oppskriften.

Du kan alternativt pynte kaken med friske bær (jordbær, bringebær og/eller blåbær), kiwi i skiver eller hermetiske mandariner.

Se også oppskrift på "Crème fraîche ostekake", som er enda et hakk mer fyldig og kremete i konsistensen enn "Philadelfia ostekake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/philadelfia-ostekake