Ostekake med mango og druer



Ingredienser

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

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

Pynt:
grønne druer
hermetisk eller fersk mango

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

Løs opp sitrongelépulveret 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).

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken etter ønske med halve druer (husk å fjerne stenene) og mango i skiver.

Tips

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.

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-mango-og-druer