Ostekake med fersken



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 og ananas)
120 g melis
1 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Pynt:
400 g hermetiske fersken (1 stor boks)
1 pk appelsingelépulver
2,5 dl kokende 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 appelsingelépulveret 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).

Legg avrente, halve fersken oppå den stivnede ostefromasjen. Ferskenen kan alternativt legges oppå kaken i skiver.

Kok opp 2,5 dl vann og ha i appelsingelépulveret. Rør til gelépulveret har løst seg opp. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig i formen over ferskenene. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet. Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

Kaken får ekstra god smak om du bruker Tines kremost med smak av mandarin og ananas. Ønsker du mindre ostesmak, kan du bruke bare 125 g, eller bruke vanlig kremost i stedet.

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. Pass også nøye på at du klemmer kjeksbunnen helt inntil kanten på kakeringen, slik at det ikke er noen glipper i kanten på kaken.

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-fersken