Grand Marnier ostekake



Ingredienser

200 g fingerkjeks (se tips)

Kaffe/likørblanding:
3 dl sterk kaffe
0,5 dl Grand Marnier eller annen appelsinlikør

Ostefyll:
600 g kremost (3 pk Philadefia)
75 g melis
2 dl kremfløte
2 ss av kaffe/likørblandingen
4 plater gelatin

Pynt:
kakao

Fremgangsmåte

Kaffe/likørblandingen:
Kaffe og likør blandes sammen. Avkjøl.

Ostefyllet:
Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5 min. Pisk kremfløten til luftig krem. Pisk kremosten sammen med melis. Rør inn 2 ss av den avkjølte kaffe/likørblandingen. Vend inn den piskede kremen. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem (dette gjøres ved å ha dem i en kopp i mikroen i noen sekunder eller ved å smelte

dem i 2 ss kokende vann). Hell gelatinen inn i fyllet i en tynn stråle under stadig omrøring.

Montering:
Sett ringen til en rund kakeform som er 24 cm i diameter direkte på et fat. Dypp fingerkjeksene raskt i kaffe/likørblandingen og legg dem i bunnen på formen. Bruk ca halvparten av kjeksene. Hell over halvparten av ostefyllet. Dypp så resten av fingerkjeksene i resten av kaffe/likørblandingen og legg som et nytt lag oppå ostefyllet. Dekk over med resten av ostefyllet. Sett kaken i kjøleskapet til ostefyllet har stivnet (ca 4 timer).

Løsne kakeringen fra kaken med en skarp kniv. La kaken stå i kjøleskapet. Sikt et lag kakao over kaken før servering.

Tips

Grand Marnier kan godt byttes ut med appelsinlikøren Cointreau.

Italienske savoardi kjeks (fingerkjeks) fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene, blant annet på ICA. 1 pk tilsvarer 200 g.

Oppskriften er hentet fra boken "Kjendisenes beste kaker og andre favoritter" (Orion forlag, 2004).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/grand-marnier-ostekake