Ostekake til påske



Ingredienser

Bunn:
250 g søt havrekjeks
100 g smør

Ostefromasj:
1 pk sitrongelépulver
2,5 dl kokende vann
3 dl lettrømme
250 g kremost mandarin/ananas (se tips)
100 g melis
1 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Gelèlokk:
1 pk sitrongelépulver
2,5 dl vann

Pynt:
påskeegg

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og 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. Sett formen kaldt.

Løs opp sitrongelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Bland inn den avkjølte, flytende geléen. Pisk kremfløten stiv og vend inn til slutt.

Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer, eller over natten).

Løs opp sitrongelépulveret i kokende vann. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig over kaken i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt etter ønske.

Tips

250 g kremost mandarin/ananas tilsvarer 2 pk fra Tine. Du kan også bruke vanlig kremost naturell.

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.

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 servering. 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-til-paske