Ostekake for livsnytere



Ingredienser

Bunn:
225 g søt havrekjeks (f.eks. Bixit)
100 g smør

Fyll:
1 pk sitrongelépulver
2,5 dl vann
3 dl kremfløte
3 dl seterrømme
200 g kremost
120 g melis

Pynt:
1 pk jordbærgelépulver
2,5 dl vann

Fremgangsmåte

Knus kjeksen. Bland kjekssmulene med smeltet smør. Ha en kakering (26 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 seterrømme, kremost og melis. 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).

Løs opp jordbærgelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Hell i formen og sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet. Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken eventuelt med en marsipanrose slik som på bildet.

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).

Ikke bruk hurtiggelé til denne oppskriften.

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-livsnytere