Rosa ostekake



Ingredienser

Bunn:
150 g Digestive kjeks
50 g kokos
50 g smør
1 eggeplomme

Ostefromasj:
1 pk bringebærgelépulver
2,5 dl vann
250 g kremost (2 pk fra Tine)
175 ml bringebæryoghurt (1 lite beger)
2 dl crème fraîche
1 dl bringebærsyltetøy
1 eggehvite

Pynt:
friske bringebær

Fremgangsmåte

Knus kjeksen til bunnen og bland med kokos. Smelt smør og ha i sammen med eggeplommen.

Trykk massen utover i bunnen på en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek bunnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl.

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl til blandingen er kald, men fortsatt helt flytende.

Pisk sammen kremost, crème fraîche, bringebæryoghurt og bringebærsyltetøy. Rør i flytende gelé. Vend til slutt inn stivpisket eggehvite.

Hell formasjen over kjeksbunnen i formen. La kaken stå i kjøleskapet til formasjen er helt stiv (gjerne over natten).

Løsne kaken fra formen med en kniv. Dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden (se tips). Sett kaken på et fat. Pynt med bringebær.

Tips

Det kan være litt vanskelig å få kaken ut av formen uten at kjeksbunnen går i stykker. Det pleier å hjelpe å la kaken stå i kjøleskapet over natten, slik at den er helt kald og kjeksbunnen har stivnet.

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rosa-ostekake