Ostekake til jul



Ingredienser

Kjeksbunn:
250 g pepperkaker
150 g smør

Ostefyll:
3 dl seterrømme
2 dl melis
375 g kremost mandarin/ananas
6 pl gelatin
5 dl kremfløte

Pynt (se tips):
1 pk rød gele + 3 dl vann
1 pk grønn gele + 3 dl vann

Fremgangsmåte

Knus pepperkakene til fine smuler (jeg bruker food processor med hakkekniv eller morter til dette). Bland med smeltet smør.

Ha blandingen i bunnen på en kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir (se tips) og press den jevnt utover. Stek kjeksbunnen midt i ovnen ved 175°C i 10 min. Avkjøl helt.

Pisk sammen seterrømme, melis og kremost til en jevn og klumpfri osterøre. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem vannet ut av gelatinen og smelt den (dette kan gjøres på et par sekunder i en kopp i mikro). Bland den smeltede

gelatinen raskt i ostefyllet og rør godt. Pisk kremfløten til krem og vend inn i ostefyllet til slutt. Bruk en stålvisp så alle kremklumper forsvinner og osterøren blir helt jevn og glatt.

Hell ostefyllet over pepperkakebunnen i kakeformen og sett formen i kjøleskapet over natten. Løsne kakeringen fra kaken og pynt kaken etter ønske før servering.

Tips

375 g kremost mandarin/ananas tilsvarer 3 pk fra Tine.

Det kan være lurt å bruke en kakeform med innebygget kakefat (fra Porsgrund). Det har jeg gjort da jeg lagde kaken du ser på bildet, og jeg trengte da bare å fjerne kakeringen før servering. Det er da heller ikke nødvendig med bakepapir i bunnen av formen.

Vil du pynte med geléfigurer, lager du dette ved å løse opp rød og/eller grønn gelé i kokende vann. Bruk 3 dl vann til 1 pk gelé. Hell geléen i en kjele eller form slik at geléen blir ca 1 cm høy. Sett i kjøleskapet over natten sammen med ostekaken. Når geléen er helt stiv kan den dras ut av formen. Stikk ut figurer med pepperkakeutstikkere.

Som nevnt er det også veldig godt med hermetiske mandariner som pynt oppå denne ostekaken!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ostekake-til-jul