Mandarinostekake med pepperkakebunn



Ingredienser

Kjeksbunn:
250 g pepperkaker (se tips)
150 g smør

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

Pynt:
3 små bokser hermetiske mandariner

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 forsiktig fra kaken.

La mandarinene renne godt av seg i en sil. Dekk hele toppen av ostekaken tett i tett med mandarinene. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

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

♥ Har du ikke pepperkaker tilgjengelig, kan du bruke Digestivekjeks eller annen søt havrekjeks i stedet. Tips: Den nye typen "Sibas søt havrekjeks" fra Korni er kjempegod til ostekake! Hvis du vil ha kryddersmak, kan du tilsette 0,5 ts kanel, 1/4 ts kardemomme, 1/4 ts nellik og 1/4 ts ingefær i den knuste kjeksblandingen.

♥ 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.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandarinostekake-med-pepperkakebunn