Ostekake med mango



Ingredienser

Bunn:
225 g søt havrekjeks (f.eks. 3/4 pk Bixit)
100 g smør

Fyll:
1 pk appelsingelépulver
2,5 dl kokende vann
3 dl lettrømme
200 g kremost naturell
100 g melis
1 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Pynt:
2 bokser hermetisk mango (se tips)
3 dl lake fra hermetikkboksene
5 plater gelatin

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en morter, food processor eller knus kjeksen ved å ha den i en plastikpose og kjevle over. 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 appelsingelépulveret til fyllet i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. 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).

La mango renne av seg i en sikt, men spar på 3 dl av laken. Legg mangoskiver på toppen av ostekaken. Legg gelatinplater i bløt i kaldt vann i 5 min. Varm imens opp mangolaken i en liten kjele. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs opp i den varme mangolaken. La blandingen avkjøle i romtemperatur. Når den er avkjølt (men fortsatt helt flytende), øses laken forsiktig over mangoen på ostekaken. Sett ostekaken tilbake i kjøleskapet et par timer til laken har stivnet helt.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. La kaken stå kjølig frem til servering.

Tips

Det går like bra med sitrongelépulver som appelsingelépulver.

VIKTIG: Jeg anbefaler absolutt hermetikkboksene med mango av merket "Dole" og ikke for eksempel fra Eldorado. Det er himmelvid forskjell på mangosmaken på disse to merkene!!

Kaken er holdbar flere dager i kjøleskapet!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ostekake-med-mango