Ostekake med friske jordbær



Ingredienser

Bunn:
♥ 250 g Digestivekjeks
♥ 2 ss melis
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 100 g smør

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

Pynt:
♥ 1 pk jordbærgelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 1 kurv søte, friske jordbær

Fremgangsmåte

Knus kjeksen. Bland kjekssmulene med melis, brunt sukker og 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 rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Pisk inn den avkjølte geleen. Pisk kremfløten stiv og vend i til slutt. 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. Dekk kaken med oppdelte, friske jordbær.

Tips

♥ Ikke bruk hurtiggelé til denne oppskriften. Bruk heller ikke smeltet ferdigkjøpt gele. Dette er viktig siden du da ikke får halvert vannmengden. Ostekakefyllet vil derfor ikke bli stivt nok med ferdigkjøpt, smeltet gele. Det går imidlertid an å bruke smeltet ferdigkjøpt gele til topplokket oppå kaken, men merk at dette gir mindre stivt gelelokk enn om du følger oppskriften og bruker pulver og halv vannmengde.

♥ 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.

♥ Kaken er holdbar i et par dager i kjøleskapet, men den bør pyntes med friske jordbær på serveringsdagen slik at bærene ser helt freshe ut!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-friske-jordbaer