Ostekake på glass med jordbær

Ingredienser



Kjeksbunn:
♥ 4 søte kjeks (havrekjeks e.l., se tips)

Ostefyll:
♥ 200 g kremost
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,5 dl melis
♥ 2,5 dl kremfløte

Jordbærtopping:
♥ 400 g jordbær
♥ 4 ss sukker

Fremgangsmåte

Start med å rense jordbærene og dele dem opp i biter. Dryss over sukker og la bærene stå og marinere i kjøleskapet. Dette gjør at bærene blir blanke og avgir noe av saften.

Knus kjeksene grovt og fordel smulene nederst i glassene.

Pisk sammen kremost, sitronsaft, vaniljeekstrakt og melis til en luftig ostekrem. Pisk kremfløten til krem og vend inn i ostekremen.

Fordel ostekremen oppå kjekssmulene og ha deretter på jordbærene.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ Du kan bruke dine yndlingskjeks, enten de er hjemmelagde eller kjøpte. Alt fra havrekjeks, vaniljekjeks, pepperkaker, sjokoladecookies, makroner og biscotti kan benyttes.

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

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