Ostekake med sitron og bringebær



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 400 g sitronkjeks med kremfyll
♥ 100 g smør

Oppå kjeksbunnen:
♥ 150 g friske bringebær

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

Bringebærlokk:
♥ 500 g rørte bringebær (se tips)
♥ 10 plater gelatin

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en food processor (jeg bruker både kjeksen og kremfyllet inni, se tips). Bland smulene 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 sitrongelépulveret til fyllet i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Bland i presset saft fra den halve limen. Pisk kremfløten stiv og pisk kremen deretter inn i fyllet. Pisk til slutt inn avkjølt gelé i en tynn stråle.

Legg noen friske bringebær oppå kjeksbunnen. Hell deretter fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Tin de rørte bringebærene hvis du bruker frossen type (se tips). Legg gelatinplater i bløt i kaldt vann i 5 min. Varm opp en del av bringebærene. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs opp i den varme bærblandingen. Bland dette så med resten av bærene. Fordel bringebærsausen deretter forsiktig over ostekaken i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet et par timer til bringebærlokket har stivnet helt.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

♥ Jeg har her brukte ferdigkjøpte fylte sitronkjeks og knuste dem i food processor uten å fjerne kremfyllet inni. Det ga en utrolig deilig smak på kjeksbunnen. Du kan også bruke fylte vaniljekjeks eller andre lyse, fylte kjeks.

♥ De friske bringebærene inni kaken gir en ekstra god bringebærsmak, men kan sløyfes hvis du ikke har tilgang på friske bringebær.

♥ Rørte bringebær er bringebær som er rørt sammen med sukker. Til topplokket kan du bruke enten hjemmelaget Rørt bringebærsyltetøy eller kjøpt type rørte bringebær. Bringebærblandingen kan smakes til med 1-2 ss melis hvis man liker søtere smak.

♥ Kaken holder seg god i flere dager i kjøleskapet!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-sitron-og-bringebaer