Ostekake med mangopuré (mango pulp)



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 250 g søte havrekjeks (f eks Bixit)
♥ 100 g smør

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

Mango pulp lokk:
♥ 8 dl mangopuré (mango pulp)
♥ 10 plater gelatin

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en food processor. 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. 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).

Legg gelatinplater i bløt i kaldt vann i 5 min. Varm opp en del av mango pulpen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs opp i den varme mango pulpen. Bland dette så med resten av mangopulpen.

Fordel mangosausen deretter forsiktig over ostekaken i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet et par timer til mangolokket har stivnet helt.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Pynt kaken gjerne med noen sukkerblomster.

Tips

♥ Denne oppskriften er basert på min standard ostekakeoppskrift, som du kan variere i det uendelige med ulike typer toppinger. Se kategorien for ostekaker her.

♥ Bor du ikke i Oslo, vil du kanskje få problemer med å få tak i mango pulp. Jeg anbefaler deg å be din lokale matvarebutikk om å ta inn produktet. Hvis vi er mange nok som spør, vil nok butikkjedene ta inn dette fantastiske produktet etter hvert

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

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