Ekstra lett ostekake



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 200 g Digestivekjeks
♥ 4 ss smeltet smør (se tips)

Fromasj:
♥ 1 pk sitrongelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 3 dl mager vaniljekesam (se tips)
♥ 4 ss ekstra lettrømme (se tips)
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte

Gelélokk:
♥ 1 pk jordbærgelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann

Fremgangsmåte

Kjeksbunn: Knus kjeksen og bland kjekssmulene med smeltet smør. Det er ikke så mye smør, så kjekssmulene vil virke nokså tørre også etter at de er blandet med smør.

Ha en kakering (24 cm i diameter) direkte på et passende fat. Fordel kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt.

Fromasjfyll: Løs opp sitrongelépulveret i kokende vann. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende.

Rør sammen vaniljekesam, lettrømme, sukker og vaniljesukker. Pisk kremfløten stiv og bland 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).

Gelélokk: 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.

Tips

♥ 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.

♥ Merk at denne kjeksbunnen er mer smulete enn vanlig. Det skyldes at det her er redusert på smørmengden. Ostekaken er også litt syrligere fordi sukkermengden er redusert. Men den smaker nyyyydelig likevel!

♥ Jeg har her brukt mager variant av vaniljekesam og det nye produktet ekstra lettrømme. Kesam (også kalt kvark) er en mager form for ferskost. Vanlig vaniljekesam og lettrømme kan selvsagt også brukes.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ekstra-lett-ostekake