Ostekake på glass til 17. mai

Ingredienser



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

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

Bærfyll og -pynt:
♥ friske blåbær, jordbær, bringebær og rips
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Fordel knuste kjeks i bunnen av 4 glass.

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

Legg ostekrem og bær lagvis oppå kjekssmulene. Legg på bær øverst og sikt over melis helt til slutt.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ Du kan bruke dine yndlingskjeks, enten de er hjemmelagde eller kjøpte. Alt fra Digestive, havrekjeks, Oreos, 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-til-17-mai