# Ostekake med røde appelsiner




### Ingredienser

♥ 300 g søt havrekjeks (1 pk Bixit)
♥ 125 g smør

Fyll:
♥ 1 pk appelsingelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann eller appelsinjuice
♥ 3 dl rømme
♥ 200 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 6-7 røde appelsiner (se tips)
♥ 1 pk appelsingelépulver
♥ 2,5 dl vann eller appelsinjuice

### Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland kjekssmulene med smeltet smør.

Ha en kakering (24-26 cm i diameter) direkte på et passende fat. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt.

Løs opp appelsingelépulveret til fyllet i kokende vann (eller varm appelsinjuice). Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende.

Pisk sammen rømme, kremost og melis. Bland inn avkjølt gelé i en tynn stråle.

Pisk kremfløten stiv og bland kremen deretter inn i fyllet. Rør godt med en stålvisp så alle kremklumper fjernes.

Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (2-3 timer).

Skjær skallet av appelsinene og skjær appelsinene deretter i skiver som legges oppå ostefromasjen.

Løs opp appelsingelépulveret i varmt vann eller appelsinjuice. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende, og hell den deretter forsiktig over appelsinskivene slik at de blir godt dekket.

Sett kaken tilbake i kjøleskapet noen timer og gjerne over natten, til gelélokket har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

**Tips**

♥ Røde appelsiner er lettest å få tak i på vinterstid. Jeg kjøpte dette på Coop Mega i januar. Får du ikke tak i røde appelsiner, går det like fint å bruke vanlige gule appelsiner!

♥ Til jul kan du variere kaken ved å bruke knuste pepperkaker i bunnen.

♥ 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.

♥ Det er min erfaring at kjeksbunnen kan sitte litt fast i fatet når kaken kommer rett fra kjøleskapet, så jeg pleier å la kaken stå i romtemperatur en liten stund før severing. Da blir smøret i bunnen mykere og kakestykkene penere.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet!

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-rode-appelsiner