Ostekake med gelélokk i langpanne



Ingredienser

Bunn:
♥ 900 g søt havrekjeks (3 pk Bixit)
♥ 400 g smør

Fyll:
♥ 3 pk sitrongelépulver
♥ 7,5 dl kokende vann
♥ 9 dl lettrømme
♥ 600 g kremost
♥ 300 g melis
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 9 dl kremfløte

Gelélokk:
♥ 3 pk bringebærgelépulver
♥ 7,5 dl kokende vann

Fremgangsmåte

Start med å finne frem en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) og kle den med bakepapir. Rydd en hylle i kjøleskapet og sjekk at det går greit å ta langpannen inn og ut av hyllen.

Kjeksbunn:
Knus kjeksen i en food processor og ha kjekssmulene i en bolle. Smelt smøret. Bland kjekssmulene godt med det smeltede smør. Ha kjeksblandingen i langpannen og klem kjeksen jevnt utover hele bunnen. Jeg pleier å bruke baksiden av en spiseskje

for å dytte og klappe kjeksbunnen jevn og flat. Sett langpannen i kjøleskapet mens du lager ostefyllet.

Ostefyll:
Løs opp sitrongelépulveret i det kokende vannet. Avkjøl geléblandingen til den er kald, men fortsatt flytende. Finn frem en stor bakebolle og ha rømme, kremost, melis og vaniljesukker i bollen. Pisk blandingen jevn med en elektrisk håndmikser. Når geléblandingen er avkjølt, blandes den med ostemassen. Rør godt så alt blir skikkelig blandet sammen.

Pisk kremfløten til tykk krem i en annen bolle. Visp kremen deretter inn i osteblandingen. Jeg pleier å bruke en stor ballongvisp til dette for å få blandingen jevn, luftig og klumpfri.

Ta langpannen ut av kjøleskapet og hell i ostefyllet. Sett langpannen forsiktig tilbake i kjøleskapet og la kaken stå der og stivne i 4-6 timer (og gjerne over natten).

Gelélokk:

Løs opp bringebærgelépulveret i kokende vann. Avkjøl geléblandingen til den er helt kald, men fortsatt flytende. Hell geléen forsiktig over ostefyllet i langpannen (se tips). La kaken stå i kjøleskapet til gelélokket har stivnet.

Del kaken opp i firkanter med en skarp kniv og løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Tips

♥ Min langpanne ble fylt til randen med denne oppskriften. Hvis du skulle ha littegrann mindre form enn meg eller litt lavere kanter, må du selvsagt slutte å helle i langpannen før det renner over. Rester du måtte få av ostefyll og gele kan helles i små glass og spises for seg.

♥ Nettopp fordi langpannen ble så full, syntes jeg det var greit å flytte minst mulig på den. Jeg helte ostefyllet i langpannen og satte den inn i kjøleskapet på en hylle nokså lavt nede. Den kalde geléen kunne jeg da helle over ostefyllet uten å måtte ta langpannen inn og ut av kjøleskapet, så da slapp jeg at det skvulpet over. Når gelélokket har stivnet, er det selvsagt ikke noe problem å flytte rundt på langpannen.

♥ Tredobbel porsjon av Ostekake med gelélokk gir høye, flotte kakestykker i stor langpanne. Hvis du vil ha en lavere kake og dele kaken i mindre biter, kan du nøye deg med å doble oppskriften.

♥ Kaken holder seg god i kjøleskapet i et par dager.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-gelelokk-i-langpanne