Ostekake med pasjonsfruktgelé



Ingredienser

Bunn:
♥ 225 g søt havrekjeks
♥ 100 g smør

Fyll:
♥ 1 pk sitrongelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 3 dl lettrømme
♥ 200 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 1 pk pasjonsfruktgelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 1-2 pasjonsfrukter

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland kjekssmulene med smeltet smør.

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

Løs opp sitrongelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost og melis. Hell den avkjølte, men flytende geléen i osteblandingen mens du rører godt. Pisk kremfløten stiv og bland den

piskede kremen inn i fyllet til slutt. Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Løs opp pasjonsfruktgelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Hell geléen i formen og sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet. Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Pynt kaken med pasjonsfrukt.

Tips

♥ Pakken med pasjonsfruktgelé fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Jeg foretrekker å ha ostefyllet helt lyst og bruker derfor sitrongelépulver der, men resultatet blir bra dersom du bruker pasjonsfruktgelépulver i ostefyllet også.

♥ Dette er en klassisk ostekake som du finner flere varianter av her på Det søte liv. Med ulike typer gelé kan man enkelt lage ostekaker som ser nokså forskjellige ut.

♥ Å bruke pasjonsfruktgelé er en rimelig måte å få pasjonsfruktsmak på ostekaken på, selv om smaken selvsagt ikke blir den samme som med ekte pasjonsfrukt. Se også oppskrift på Ostekake med pasjonsfrukt som er laget med ekte pasjonsfruktsaus.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-pasjonsfruktgele