Ostekake med gelé i flere lag



Ingredienser

Kjeksbunn:
300 g søt havrekjeks (se tips)
1 ss brunt sukker
2 ts kanel
100 g smør

Ostefromasj:
1 pk sitrongelépulver
3 dl kokende vann
200 g kremost
120 g melis
3 dl crème fraîche
1 ts vaniljepasta
3 dl kremfløte

3 Gelélag:
3 pk jordbærgelépulver
7,5 dl kokende vann

Pynt:
røde bær
marengs (se tips)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland smulene med brunt sukker, kanel og smeltet smør. Sett ringen på en kakeform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Press kjeksen

utover bunnen og godt ut til kantene på formen slik at det blir tett rundt kantene. Sett formen i kjøleskapet i 1 time.

Rydd plass i fryseren til fatet med kakeformen slik at du lett kan ta det inn og ut.

Til ostefyllet løses sitrongelépulveret opp i kokende vann. Avkjøl geléen i romtemperatur til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen kremost, melis, crème fraîche og vaniljepasta. Hell den avkjølte geléen i osteblandingen og pisk blandingen jevn. Pisk kremfløten til luftig krem i en annen bolle. Vend kremfløten inn i ostefyllet og rør godt slik at alle kremklumper fjernes. Del ostefyllet i 3 like store deler. Oppbevar dette i romtemperatur mens du lager klar kaken og rør av og til slik at ostefyllet ikke stivner.

Hell 1/3 av ostefyllet over kjeksbunnen i kakeformen. Sett i fryseren i 30 minutter, slik at ostefyllet stivner. Løs imens opp 1 pk jordbærgelépulver i 2.5 dl kokende vann. La geléen avkjøles til den er kald men fortsatt flytende.

Ta formen med det stivnede ostefyllet ut av fryseren. Hell over den avkjølte jordbærgeléen. Sett formen tilbake i fryseren i 30 minutter slik at geléen stivner.

Ta formen ut av fryseren og hell over den andre tredelen av ostefyllet. Sett formen i fryseren slik at ostefyllet stivner. Løs imens opp neste pakke med jordbærgelépulver i 2.5 dl kokende vann. La geléen avkjøles til den er kald men fortsatt flytende.

Ta formen med det andre laget med stivnet ostefyll ut av fryseren. Hell over den avkjølte jordbærgeléen. Sett formen tilbake i fryseren i 30 minutter slik at geléen stivner.

Ta formen ut av fryseren og hell over den siste tredelen av ostefyllet. Sett formen i fryseren slik at ostefyllet stivner. Løs imens opp den tredje og siste pakken med jordbærgelépulver i 2.5 dl kokende vann. La geléen avkjøles til den er kald men fortsatt flytende.

Ta formen med det tredje laget med stivnet ostefyll ut av fryseren. Hell over den siste avkjølte jordbærgeléen. Sett nå formen i kjøleskapet og la kaken stå der over natten.

Dagen etter tas kaken ut av kjøleskapet. Løsne kakeringen fra formen. Pynt kaken med røde bær og noen hvite marengs.

Tips

♥ Til kjeksbunnen brukte jeg 1 pakke Bixit.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpte eller hjemmelagde marengs. Se oppskrift på Pikekyss her på Det søte liv.

♥ Jeg foretrekker å ikke fryse ostekaker fordi jeg synes at ostefyllet kan bli litt kornete ved tining. Kaken holder seg god i flere dager dersom den oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-gele-i-flere-lag