Kremet ostekake med sitron og røde sommerbær



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 400 g Digestivekjeks (1 pk)
♥ 0,5 dl brunt sukker
♥ 150 g smør

Ostefromasj:
♥ 900 g Philadelphia kremost (se tips)
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 300 g melis
♥ 8 plater gelatin
♥ 0,5 dl kokende vann
♥ 1,5 dl sitronsaft

Pynt:
♥ friske jordbær, bringebær og moreller

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen til smuler (gjøres kjapt i food processor). Bland kjekssmulene med brunt sukker og deretter med smeltet smør.

Sett ringen på en springform (26 cm i diameter) direkte på et kakefat. Ha kjeksblandingen på fatet og press kjeksen jevnt utover innenfor kakeringen. Sett fatet i kjøleskapet mens du tilbereder ostefromasjen.

Ostefromasj:
Pisk Philadelphia kremost, crème fraîche og melis sammen til en jevn ostekrem.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem deretter vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i 0,5 dl varmt vann. Bland så i 0,5 dl av sitronsaften, og du vil da se at gelatinblandingen ikke er så varm lenger. Pisk gelatinblandingen inn i ostekremen. Bland deretter inn resten av sitronsaften.

Hell ostefromasjblandingen over kjeksbunnen. Sett fatet tilbake i kjøleskapet og la kaken stå der over natten slik at ostefromasjen stivner.

Pynting:
Dagen etter løsnes kakeringen fra kaken med en tynn kniv før kakeringen fjernes.

Pynt kaken med friske jordbær, bringebær og moreller.

Tips

♥ Det å sette kakeringen direkte på et kakefat er et smart triks når man lager fromasj- og ostekaker fordi man da slipper å flytte på den ferdige kaken. Til gjengjeld må du imidlertid passe ekstra godt på at du presser kjeksblandingen helt ut til kanten av kakeringen slik at det ikke blir noen sprekker mellom kakering og fatet som ostefromasjblandingen kan renne gjennom.

♥ Jeg anbefaler å bruke Philadelphia kremost til denne kaken for å få den rette freshe smaken og kremete konsistensen. Philadelphia kremost fås vanligvis kjøpt i pakninger på 200 gram, som nå har kommet i fornyet design. I tillegg finnes det Philadephia kremost i pakninger på 300 gram, med samme nye design. Smaken er akkurat lik så det er det samme hva du bruker. Jeg brukte 3 pk à 300 gram til denne kaken.

♥ I stedet for crème fraîche kan man bruke seterrømme. 3 dl tilsvarer ett beger.

♥ Du kan så klart pynte kaken med de bærene du liker best. Jeg er veldig glad i kombinasjonen jordbær, bringebær og moreller, og synes at de røde fargene blir veldig vakre mot den hvite kaken. Men her står du selvfølgelig fritt til å velge frukt eller andre bær hvis du ønsker det.

♥ Jeg anbefaler å ikke fryse ostekake, fordi jeg synes at ostefromasjen kan korne seg litt ved tining. Men det går veldig fint å oppbevare ostekaken i kjøleskapet i et

par dager.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-ostekake-med-sitron-og-rode-sommerbaer