Ostekake i rødt, hvitt og blått



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 300 g søt havrekjeks
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 100 g smør

Ostefromasj:
♥ 1 pk sitrongelépulver
♥ 3 dl kokende vann
♥ 200 g kremost
♥ 120 g melis
♥ 3 dl rømme
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte

2 Gelélag:
♥ 1 pk jordbærgelépulver
♥ 1 pk blåbærgelépulver
♥ 5 dl kokende vann

Pynt:
♥ bringebær og blåbær
♥ små, hvite marengs

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland smulene med brunt sukker 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, rømme og vaniljesukker. 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 2 like store deler. Oppbevar dette i romtemperatur mens du lager klar kaken og rør av og til slik at ostefyllet ikke stivner.

Hell halvparten av ostefyllet over kjeksbunnen i kakeformen. Sett formen i fryseren i 45 minutter, slik at ostefyllet stivner.

Løs imens opp 1 pk blåbærgelépulver 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 blåbærgeléen. Sett formen tilbake i fryseren i 45 minutter slik at geléen stivner.

Ta formen ut av fryseren og hell over resten av ostefyllet. Sett formen i fryseren slik at ostefyllet stivner, ca. 45 minutter.

Løs imens opp jordbærgelépulveret 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 nå formen i kjøleskapet (ikke fryseren) og la kaken stå der over natten.

Dagen etter tas kaken ut av kjøleskapet. Løsne kakeringen fra formen.

Pynt kaken før servering med bringebær, blåbær og hvite marengs.

Tips

♥ Til denne oppskriften trenger du 3 pakker gelé fra Freia. Lager du dobbel porsjon for å få 2 ostekaker, trenger du såklart å doble gelémengden også.

♥ På mange måter lønner det seg faktisk å lage 2 kaker fordi du da kan bruke opp en porsjon ostefyll med en gang ved å fordele halvparten i hver form. Så lager du ny porsjon ostefyll til det andre fromasjlaget. Da slipper du at halvparten av ostefromasjen må stå og venter på at første fromasjlag og gelélag stivner. Men det går så klart det også, bare husk da å røre jevnlig i ostefromasjen som venter slik at den ikke stivner i bollen.

♥ Kaken bør pyntes med bær og pikekyss på serveringsdagen. Pikekyssene kan smelte litt oppå geléen hvis de blir stående for lenge. Du kan bruke ferdigkjøpte eller hjemmelagde marengs som pynt på kaken.

♥ 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-i-rodt-hvitt-og-blatt