Lett ostekake med Freia Gelé uten tilsatt sukker



Ingredienser

♥ 24 Oreokjeks
♥ 2 kurver friske jordbær

Ostefromasj:
♥ 1 pk Freia Gelé uten tilsatt sukker, sitronsmak
♥ 2,5 dl vann
♥ 200 g Philadelfia Light
♥ 3 dl vaniljekesam
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 1 pk Freia Gelé uten tilsatt sukker, bringebærsmak
♥ 2,5 dl vann
♥ 8 bringebær
♥ 8 jordbær
♥ 4 Oreokjeks
♥ 8 marengs

Fremgangsmåte

Hakk opp Oreokjeks i store biter og fordel i glassene (ca. 3 Oreokjeks i hvert glass).

Del jordbær på midten og dander rundt kanten på glassen med snittflaten vendende utover.

Til ostefromasjen løses Freia gelépulver uten tilsatt sukker med sitronsmak opp i kokende vann. Avkjøl litt.

Pisk kremost, vaniljekesam og vaniljesukker lett sammen. Rør inn den avkjølte, flytende geléen. Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Bland dette inn og rør formasjblandingen jevn.

Øs ostefromasjblandingen opp i glassene (men la det være igjen litt plass til gelélokket på toppen). Sett glassene i kjøleskapet i noen timer, til ostefromasjen har stivnet.

Løs Freia gelépulver uten tilsatt sukker med bringebærsmak opp i kokende vann. Avkjøl litt.

Ta glassene ut av kjøleskapet. Bruk en spiseskje og ha litt av den flytende geléblandingen forsiktig på toppen av ostefromasjen i glassene. Sett glassene forsiktig tilbake i kjøleskapet og la de stå der til bringebærgeléen har stivnet.

Pynt toppen av glassene med jordbær, bringebær, halve Oreokjeks og marengs.

Tips

♥ Disse dessertene kan gjerne lages klare dagen før servering, men spar da pyntingen til serveringsdagen. Marengsene på toppen kan nemlig begynne å smelte litt etter at de har ligget en stund på geléen.

♥ Du kan bruke samme oppskrift til å lage en rund ostekake i springform på 24 cm i diameter. Bruk samme mengde ingredienser og fremgangsmåte, men du kan gjerne blande 100 gram smeltet smør med den knuste Oreokjeksen for å gjøre kjeksbunnen mer stabil så det blir lettere å skjære pene kakestykker. Det kan dessuten lønne seg å sette kakeringen til en 24 cm stor springform direkte på et kakefat før du trykker ut kjeksblandingen i bunnen, for når du lager kaken direkte på kakefatet, slipper du å flytte på den når den er ferdiglaget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lett-ostekake-med-freia-gele-uten-tilsatt-sukker