



Ostekake med rabarbra og jordbær

Ingredienser

Bunn:

- ♥ 225 g søt havrekjeks
- ♥ 100 g smør

Ostefromasj:

- ♥ 1 pk appelsingelépulver
- ♥ 2,5 dl kokende vann
- ♥ 3 dl rømme
- ♥ 200 g kremost
- ♥ 100 g melis
- ♥ 3 dl kremfløte

Rabarbralokk:

- ♥ 200 g rabarbra (renset vekt)
- ♥ 75 g jordbær (renset vekt)
- ♥ 2 dl vann
- ♥ 0,5 dl sukker
- ♥ 3 plater gelatin

Fremgangsmåte

Bunn:

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.



Ostefromasj:

Løs opp appelsingelépulveret 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).

Rabarbralokk:

Del rabarbra og jordbær i store biter og ha disse i en kjele sammen med sukker og vann. La blandingen koke opp og småkoke i ca. 5 minutter, til både rabarbra og jordbær begynner å løse seg opp. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme rabarbrakompotten.

Avkjøl til blandingen er kald, men fortsatt helt flytende. Rør innimellom i kompotten under avkjølingen så den holder seg jevn.

Fordel den kalde rabarbrakompotten på toppen av kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i noen timer, til rabarbralokket har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

- ♥ Jeg liker å bruke Bixit i bunnen. Det er havrekjeks som er både god og søt.
- ♥ Det er viktig at du lar rabarbrakompotten bli helt kald før du har den på ostekaken, ellers kommer ostekakefyllet til å smelte og blande seg med kompotten.
- ♥ Du kan erstatte jordbær med samme mengde rabarbra, men hvis du bruker bare rabarbra vil lokket få en grønnere farge (med mindre du har rabarbra med sterk rødfarge).
- ♥ Ostekaken holder seg god i et par dager om den oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-rabarbra-og-jordbaer)

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-rabarbra-og-jordbaer>