Frossen "Strawberry Cheesecake" (Osteiskake med jordbær)



Ingredienser

Kjeksbunn (og litt til pynt):
♥ 200 g Digestivekjeks
♥ 4 ss brunt sukker
♥ 5 ss smeltet smør

Jordbærsaus:
♥ 500 g friske eller frosne jordbær (se tips)
♥ 1,5 dl sukker

Iskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 300 g kremost naturell
♥ 4 dl kremfløte

Pynt:
♥ 2 kurver friske jordbær

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen. Bland smulene med brunt sukker og smeltet smør.

Sett til side ca. 3 toppende spiseskjeer av kjekssmulene og spar dette til pynt.

Finn frem en rund form (26 cm i diameter) og ha resten av kjeksblandingen i formen. Bruk baksiden på en spiseskje til å presse kjeksmassen jevnt utover og ut i kantene. Sett formen i kjøleskapet.

Jordbærsaus:
Bruker du friske jordbær, renses og deles de i mindre biter. Ha dem i en kjele sammen med sukkeret og la bærene stå slik i 30 minutter slik at bærene begynner å safte seg. Det går også fint å bruke frosne jordbær. Bland dem i så fall i kjelen sammen med sukkeret og vent til bærene begynner å tine og avgi saft.

Varm opp jordbær og sukker og la blandingen småkoke i noen minutter slik at sukkeret løser seg helt opp og jordbærene begynner å blir bløte. Ta da kjelen av platen og mos blandingen til saus med en stavmikser. Avkjøl jordbærsausen til den er helt kald.

Sett til side i underkant av 1 dl av jordbærsausen og spar den til pynt.

Iskrem:
Pisk eggeplommer, sukker og vanilje til en tykk, lysegul masse.

Pisk inn kremosten slik at den fordeler seg jevnt i eggedosisen.

Pisk kremfløten til fast, bløt krem i en bolle for seg. Vend den piskede fløtekremen inn i iskremblandingen.

Montering:
Ta kakeformen med kjeksbunnen ut av kjøleskapet.

Ha omtrent halvparten av iskremblandingen i formen.

Fordel over halvparten av jordbærsausen.

Ha over resten av iskremblandigen.

Fordel over resten av jordbærsausen.

Bruk en kniv til å dra forsiktig igjennom isen et par ganger slik at jordbærsausen marmorerer seg i isen.

Sett formen i fryseren over natten slik at iskaken fryser.

Pynt:
Omtrent 20 minutter før servering tas iskaken ut av fryseren. Ta den frosne kaken ut av formen og sett den på et fat.

Dekk kaken med masse friske jordbær.

Pynt med kjekssmuler og jordbærsausen som du har holdt til side.

Kaken er klar til servering!

Tips

♥ Selv om friske jordbær kanskje gir aller best smak (i hvert fall om du får tak i norske jordbær), er det i prinsippet det samme om du bruker friske eller frosne jordbær til jordbærsausen, for de skal jo moses uansett. Til pynt bør du imidlertid bruke friske jordbær.

♥ Jeg synes vaniljepasta gir veldig god vaniljesmak, men du kan alternativt bruke 1 ts vaniljeekstrakt eller 3 ts vaniljesukker.

♥ Iskaken bør tas ut en stund før servering slik at den tiner nok til at den kan deles i serveringsstykker. Bruk en kniv ved serveringen i tillegg til en kakespade, så blir det lettere å skjære fine iskakestykker.

♥ Hvis du ønsker at iskaken skal kunne stå på bordet en stund uten at den smelter for mye, er det lurt å tilsette litt gelatin i iskremblandingen. Bløtlegg i så fall 2 gelatinplater i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av de bløte gelatinplatene og løs dem opp i en kopp med 2 ss kokende vann. Ha denne varme gelatinblandingen i den piskede eggedosisblandingen. Rør godt før du deretter blander inn kremost og til slutt den piskede fløtekremen.

♥ Iskaken kan oppbevares i fryseren i flere uker. Rester kan fryses på nytt (men helst uten de friske jordbærene på toppen).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/frossen-strawberry-cheesecake-osteiskake-med-jordbaer