Ostekake med lakrissirupgelé til Halloween

Ingredienser



Bunn:
♥ 300 g Oreokjeks
♥ 100 g smør

Ostefromasj:
♥ 1 pk sitrongelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 3 dl lettrømme
♥ 200 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte

Lakrissirupgelé:
♥ 2 dl søt lakrissirup (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ 4 plater gelatin (se tips)

Pynt:
♥ Halloween-godteri

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus Oreokjeksen i en food processor (bruk hele kjeks og ikke ta bort det hvite fyllet i midten av kjeksene). Bland kjekssmulene med smeltet smør.

Ha en kakering (24 cm i diameter) direkte på et passende fat. Bruk et litt ekstra stort fat hvis du vil lage geléen løs slik at den renner ned langs sidene, som jeg har gjort her.

Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt i 30 minutter.

Ostefromasj:
Løs opp sitrongelépulveret til fyllet i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Bland i avkjølt gelé i en tynn stråle. Pisk kremfløten stiv og rør kremen deretter inn i ostefyllet. Visp gjerne med en stålvisp så blandingen blir helt jevn.

Hell ostefyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Lakrissirupgelé:
Bland søt lakrissirup og vann (smak til styrken, se tips).

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Varm opp omtrent en tredel av lakrissirupblandingen. Klem vannet ut av de bløte gelatinplatene og løs dem opp i den varme lakrissirupen. Bland dette deretter med resten av lakrissirupblandingen som ikke har vært varmet opp. Avkjøl til blandingen er kald, men fortsatt helt flytende.

Hell den så forsiktig i formen over ostefromasjen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet over natten.

Pynting:
Dagen etter vil lakrissirupgéleen være stivnet, men ikke mer enn at den vil renne nedover når du fjerner kakeringen.

Pynt kaken med diverse Halloween-godteri. Oppbevar kaken kaldt frem til servering.

Tips

♥ Det fine med å bruke Oreokjeks i kakebunnen og lakrissirup i geléen er for det første at det smaker godt, og for det andre får du en sort kake uten å måtte bruke konditorfarge.

♥ Det finnes flere varianter av lakrissirup å få kjøpt. Jeg brukte en dansk variant som heter Karlsen's lakridssirup, som jeg faktisk har hatt liggende i skapet i noen år (fås blant annet kjøpt **her**, men nå med litt annet design på flasken). Andre varianter av søt lakrissirup kan også brukes, for eksempel søt lakrissirup fra Johan Bülow (se bilde i **dette** innlegget), som fås kjøpt i mange matmarkeder og spesialbutikker. Smak til når du blander lakrissirupen med vann slik at den er passe sterk.

♥ Tilsett 1 plate gelatin mer dersom du ønsker at lakrissirupgeléen skal bli stivere.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-lakrissirupgele-til-halloween