Ostekake med browniebunn



Ingredienser

Browniebunn:

♥ 150 g smør
♥ 200 g Freia Dronning Sjokolade
♥ 3 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 2,5 dl hvetemel

Ostefromasj:

♥ 1 pk Freia sitrongelé
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 3 dl rømme
♥ 200 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte

Gelélokk:

♥ 2 pk Freia jordbærgelé
♥ 5 dl kokende vann

Pynt:

♥ 2 dl kremfløte
♥ 100 g bringebær
♥ 100 g blåbær
♥ 50 g Freia Dronning Sjokolade

Fremgangsmåte

Browniebunn:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett Freia Dronning Sjokolade som er oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker lett sammen. Vend inn sjokoladesmøret. Bland så inn hvetemelet, til en tykk sjokoladedeig.

Fordel deigen jevnt utover i en rund kakeform (24 cm i diameter, se tips). Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 30 minutter. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles til den er helt kald.

Ostefromasj:
Løs opp sitrongelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende.

Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Hell i den avkjølte geléen i en tynn stråle, mens du rører. Pisk kremfløten stiv og vend kremen deretter inn i fyllet. Rør til blandingen blir klumpfri og glatt.

Hell ostefromasjblandingen over browniebunnen i kakeformen. Sett kaken i kjøleskapet til fromasjen har stivnet (minst 4-6 timer, og gjerne over natten).

Gelélokk:
Løs opp jordbærgelépulveret i kokende vann. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell geléen over ostefromasjen i formen, og sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet.

Pynt:
Før servering løsnes kakeringen fra kaken.

Pisk kremfløten stiv og ha den i en sprøytepose. Sprøyt ut kremdotter i en sirkel midt på kaken.

Pynt med friske bringebær og blåbær. Dryss over litt hakket Freia Dronning Sjokolade til slutt.

Tips

♥ Det kan være lurt å bruke en kakeform som også er et kombinert kakefat (Bake it Easy-form) til denne kaken, så kan du steke browniebunnen direkte på fatet du

ferdigstiller og serverer kaken på.

♥ Hvis du ikke har en slik form, bør du ta den stekte browniebunnen ut av formen og over på et kakefat, og så feste en kakering stramt rundt bunnen, før du fortsetter med ostefromasjen og deretter geléen. Dette fordi det kan være vanskelig å flytte ostekaken over på et kakefat etter at den er ferdiglaget.

♥ Kaken kan gjerne lages klar dagen før servering. Browniebunnen kan lages klar to dager før servering. Pakk den godt inn i plast så den ikke blir tørr.

♥ Freia Dronning Sjokolade og Freia gelé er populære produkter som fås kjøpt i de aller fleste norske matbutikker!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-browniebunn