Crème fraîche-ostekake med rabarbra og jordbær

Ingredienser



Bunn:
♥ 300 g Bixit (eller annen søt havrekjeks)
♥ 100 g smør

Rabarbra- og jordbærkompott:
♥ 150 g rabarbra
♥ 150 g jordbær
♥ 0,5 dl sukker

Ostefyll:
♥ 200 g kremost
♥ 1,5 dl sukker
♥ 6 dl crème fraîche
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 6 stk gelatinplater
♥ 0,5 dl kokende vann

Fremgangsmåte

Bunn:
Knus havrekjeksene. Bland kjekssmulene med smeltet smør.

Press kjeksmassen i bunnen og godt ut i kantene av en rund form (24 cm i diameter, se tips). Sett formen i kjøleskapet.

Rabarbra- og jordbærkompott:
Start gjelder kvelden i forveien med å lage kompott av rabarbra og jordbær: Rens og del rabarbra og jordbær i mindre biter. Ha bitene i en kjele sammen med sukker. La stå i 30 minutter så bærene begynner å sukre seg og avgi væske.

Varm deretter opp på middels varme og småkok i ca. 10 minutter, til du får en kompott.

Avkjøl kompotten til den er helt kald, og la den gjerne stå i kjøleskapet i noen timer (eller over natten).

Ostefyll:
Pisk kremost og sukker til en glatt masse. Bland inn crème fraîche og vaniljesukker.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i litt kokende vann.

Ha den flytende, varme gelatinen i ostefyllet, litt og litt om gangen, i en tynn stråle mens du rører hele tiden.

Hell ostefyllet i kakeformen og la den stå i 30 minutter, så ostefyllet begynner å festne seg litt (men ikke vent til det er helt stivt).

Ta så den kalde kompotten ut av kjøleskapet. Fordel kompotten på ostefyllet med en spiseskje, og dytt det ned i ostefyllet i noen groper, slik at det får et dekorativt, marmorert mønster.

Sett kaken i kjøleskapet i minst 5 timer, og gjerne over natten, slik at det stivner helt.

Tips

♥ Jeg har her brukt en kombinert kakefat og kakeform (Bake it Easy). Alternativt kan du bruke kakeringen til en springform (24 cm i diameter) og sette kakeringen på et kakefat. Husk da at kjeksblandingen må presses helt mot kanten av kakeringen slik at det ikke blir sprekker som ostefyllet kan renne igjennom.

♥ Det er viktig at rabarbra- og jordbærkompotten er helt kald før du blander den med ostefyllet, ellers kommer ostefyllet til å bli rennende. Du kan gjerne lage den klar dagen i forveien og oppbevare i kjøleskapet i en tett boks til dagen etter.

♥ For å unngå gelatintråder i ostefyllet, er det viktig at du blander gelatinvannet varmt inn i ostefyllet. Hell i litt og litt i en tynn stråle. Rør raskt rundt med en ballongvisp eller lignende, slik at gelatinene strask blander seg med fyllet.

♥ Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering. Kaken holder seg god i flere dager.

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

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