Aperol Spritz-dessert (ostekake på glass)

Ingredienser



Kjeksbunn:
♥ 120 g Bixit (eller annen søt havrekjeks)
♥ 1 ts revet appelsinskall

Ostefromasj:
♥ 200 g kremost
♥ 3 dl lettrømme
♥ 100 g melis
♥ 1 ts revet appelsinskall
♥ 1 pk appelsingelépulver
♥ 1 dl kokende vann
♥ 1 dl appelsinjuice
♥ 0,5 dl Aperol

Aperol-gelé:
♥ 4 plater gelatin
♥ 1,5 dl kokende vann
♥ 2 ss sukker
♥ 1,5 dl Aperol

Vin-isterninger:
♥ 4 dl hvitvin, søt
♥ 1 ss sukker
♥ 7 plater gelatin

Pynt:
♥ 2 appelsinskiver
♥ 5 myntеblader

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen. Bland smulene med revet appelsinskall.

Fordel kjekssmulene i bunnen på 5 dessertskåler eller glass.

Ostefromasj:
Pisk kremost, rømme, melis og revet appelsinskall sammen.

Løs opp appelsingelépulveret i kokende vann. Tilsett appelsinjuice og Aperol. Rør dette godt inn i kremostblandingen.

Fordel ostefromasj-blandingen over kjeksen i glassene.

Sett glassene i kjøleskapet i noen timer, så fromasjen stivner.

Aperol-gelé:
Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i kokende vann. Tilsett sukkeret og rør til det løser seg opp. Bland så inn Aperol. Avkjøl blandingen til den er helt kald, men fortsatt flytende.

Ta glassene ut av kjøleskapet og fordel den flytende Aperol-geléen over ostefromasjen. Sett glassene forsiktig tilbake i kjøleskapet og la dem stå der over natten, så geléen stivner helt.

Vin-isterninger:
Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Varm opp halvparten av hvitvinen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme vinen. Tilsett sukkeret og rør til det løser seg opp. Bland så inn resten av hvitvinen.

Hell blandingen i en firkantet form (ca. 15 x 20 cm). Bruk enten aluminiumsform eller form dekket med plastfolie. Sett formen i kjøleskapet over natten så geléen stivner helt.

Servering:
Før servering tas glassene og formen med vin-geléen ut av kjøleskapet.

Hvelv vin-geléen ut av formen og skjær i små terninger.

Pynt hvert glass med vin-isterninger, en kvart appelsinskive og et mynteblad.

Tips

♥ Aperol er en italiensk aperitif som er dyp oransje i fargen og har lett, bitter smak av rabarbra, appelsin og krydder. Aperol og hvitvin kjøpes på polet.

♥ Siden denne desserten inneholder alkohol, bør den ikke serveres til mindreårige.

♥ Start kvelden i forveien med å lage desserten, for den bør stå i kjøleskapet over natten før servering.

♥ Oppbevar desserten i kjøleskapet frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/aperol-spritz-dessert-ostekake-pa-glass