# Ostekake med browniebunn og pepperkaker




**Ingredienser**

**Browniebunn:**

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

**Ostefromasj med pepperkaker:**

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

**Gelélokk:**

♥ 2 pk Freia jordbærgelé
♥ 5 dl kokende vann

**Sjokoladekrem:**

♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 150 g Freia Dronningsjokolade
♥ 1 ss smør

**Pynt:**

♥ 16 tranebær (eggehvite og sukker)
♥ rosmarin
♥ 8 hjertepepperkaker

## Fremgangsmåte

*Browniebunn:*

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett Freia Dronningsjokolade 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 med pepperkaker:*

Løs opp appelsingelépulveret 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.

Hakk pepperkakene grovt og vend bitene inn i ostefromasjblandingen.

Ha 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.

*Sjokoladekrem:*

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt Freia Dronningsjokolade og smør. La dette smelte i den varme fløten og rør blandingen

jevn.

Avkjøl sjokoladeblandingen og la den stå i romtemperatur i noen timer, til den tykner og blir så fast i konsistensen at den holder fasongen ved sprøyting (se tips).

*Pynt:*
Før servering løsnes kakeringen fra kaken.

Ha den tykke sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper rundt kanten av kaken. Pynt etter ønske, for eksempel med tranebær (gjerne sukrede hvis du vil gjøre det ekstra forseggjort, se tips), noen kvaster rosmarin og hjemmelagde pepperkakehjerter.

**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.

♥Merk at sjokoladekremen må stå nokså lenge i romtemperatur (flere timer) for å få tykk nok konsistens til at den kan sprøytes. Ikke sett den i kjøleskapet, for da blir den veldig fort for hard.

♥Sukrede tranebær er lette å lage ved å først vende dem i eggehvite og deretter i sukker. Legg dem så til tørk i noen timer, så stivner sukkeret og gir ekstra dekorative tranebær.

♥ Kaken med ostefromasj og jordbærgelé kan gjerne lages klar dagen før servering, men kaken bør pyntes på serveringsdagen. Browniebunnen kan lages klar to dager før servering. Pakk den godt inn i plast så den ikke blir tørr.

♥ Jeg brukte her ferdigkjøpt pepperkaker i ostefromasjen og hjemmelagde til pynt. Det går fint å bare bruke en av delene når du lager denne kaken.

♥ Freia Dronningsjokolade og Freia gelé er populære produkter som fås kjøpt i de aller fleste dagligvarebutikker!

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

---

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