Ostekake med sitron og jordbærkrem



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 200 g Bixit havrekjeks
♥ 100 g smør

Ostefyll:
♥ 150 g kremost
♥ 4 eggeplommer
♥ 400 g søtet, kondensert melk (1 boks)
♥ 1 dl presset sitronsaft (fra ca. 2 sitroner)
♥ fint revet skall av 1 sitron

Jordbærkrem:
♥ 150 g mascarpone (se tips)
♥ 2 dl kremfløte
♥ 0,5 dl melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g friske jordbær

Pynt:
♥ 100 g friske jordbær
♥ 5 Oreokjeks
♥ 1 Daim-sjokolade

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen til smuler. Bland smulene med smeltet smør.

Ha bakepapir i bunnen av en liten, rund form (20 cm i diameter). Ha kjeksmassen i formen og press den utover bunnen av formen ved hjelp av baksiden av en spiseskje.

Forstek kjeksbunnen midt i ovnen ved 175°C i 10 minutter. Ta formen ut av ovnen og avkjøl kjeksbunnen i noen minutter.

Ostefyll:
Pisk kremost sammen med eggeplommene. Tilsett søtet, kondensert melk og bland dette inn i ostekremen. Tilsett deretter presset sitronsaft og revet sitronskall. Rør ostekremen klumpfri ved hjelp av en ballongvisp.

Hell ostefyllet over kjeksbunnen i formen. Sett formen tilbake midt i ovnen ved 175°C og stek kaken i 25 minutter.

La kaken avkjøles i romtemperatur og sett formen deretter i kjøleskapet til dagen etter (se tips). Først dagen etter løsnes kaken fra formen og flyttes over på et kakefat.

Jordbærkrem:
Ha mascarpone, kremfløte, melis og vaniljesukker i en bolle. Pisk dette sammen til du får en tykk krem.

Rens jordbærene og del dem i små biter. Vend jordbærbitene inn i mascarponekremen.

Fordel jordbærkremen på toppen av kaken.

Pynting av kaken:
Pynt kaken med friske jordbær, halve Oreokjeks og hakket Daim.

Tips

♥ Det er veldig viktig at du bruker søtet, kondensert melk til ostefyllet (og ikke usøtet, kondensert melk), ellers kommer ikke ostefyllet til å stivne.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene.

♥ Merk at dette er en liten kake og at oppskriften er beregnet til liten form som er 20 cm i diameter. Har du større form, må du tilpasse oppskriften ved å øke mengden på ingrediensene.

♥ Det kan være lurt å steke kaken på stekeplate og ikke rist fordi litt av smøret i kjeksbunnen kan renne ut av formen under stekingen, så slipper du at fettet renner ned i ovnen din.

♥ Kaken vil virke litt løs i konsistensen når den tas ut av ovnen, og det er helt normalt. Fyllet kommer til å stivne etter at kaken har stått i kjøleskapet over natten, og da går det mye lettere å løsne kaken fra formen, dra bakepapiret av fra undersiden, og sette kaken på et kakefat.

♥ Kaken kan stekes opp til to dager før servering, men bør dekkes med jordbærkrem og pyntes på serveringsdagen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-sitron-og-jordbaerkrem