# Ostekake med Kvikk Lunsj og appelsin




**Ingredienser**

Bunn:
♥ 3 plater Kvikk Lunsj
♥ 150 g Digestive-kjeks
♥ 100 g smør

Ostefromasj:
♥ 1 pk appelsingelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 3 dl lettrømme
♥ 200 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 ss fint revet appelsinskall (se tips)
♥ 3 dl kremfløte

Gelélokk:
♥ 2 dl presset saft fra appelsiner
♥ 0,5 dl vann
♥ 1 pk appelsingelépulver

Pynt:
♥ 2 plater Kvikk Lunsj
♥ påskeegg (mandelegg)
♥ påskesjokolader på pinne

**Fremgangsmåte**

*Bunn:*
Finn frem Kvikk Lunsj og Digestive-kjeks. Hakk opp Kvikk Lunsj og knust Digestive-kjeksene til fine smuler (gjøres raskt i food processor). Ha kjekssmulene og hakket Kvikk Lunsj i en bolle. Rør dette sammen med smeltet smør.

Sett kakeringen til en rund kakeform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Press kjeksmassen utover i et jevnt lag. Vær nøye på at kjeksmassen går helt ut til kakeringen slik at det ikke blir noen sprekker. Sett formen kaldt.

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

Ha rømme, kremost, melis og vaniljesukker i en bolle. Finriv skallet på 3 appelsiner og tilsett. Pisk ostekremen sammen.

Bland inn den avkjølte, flytende geléen. Pisk kremfløten stiv og vend inn til slutt.

Hell fyllet over kjeksbunnen i kakeformen. Sett fatet i kjøleskapet (4–6 timer, eller over natten) slik at ostefromasjen stivner.

*Gelélokk:*
Press saft fra appelsinene. Sil saften og mål opp 2 dl. Ha dette i en liten kjele sammen med litt vann. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett appelsingelépulveret. Rør til gelépulveret har løst seg opp.

Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig over kaken i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt etter ønske.

Her har jeg festet halve Kvikk Lunsj-stenger langsmed kanten av kaken og pyntet med påskeegg og sjokoladefigurer på pinne.

**Tips**

♥ Du trenger 3 saftige appelsiner til denne oppskriften. Til ostefromasjen bruker du 3 ss fint revet appelsinskall, som vil si revet skall fra 3 appelsiner. Mål opp 2 dl presset appelsinsaft til gelélokket.

♥ Appelsingelépulver fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Ikke ta av kakeringen før du heller over geléen. Selv om du setter kakeringen tilbake rundt kaken, vil geléen renne ut igjennom sprekkene mellom formen og kaken fordi den er så tyntflytende.

♥ Det er min erfaring at kjeksbunnen kan sitte litt fast i fatet når kaken kommer rett fra kjøleskapet, så jeg pleier å la kaken stå i romtemperatur en liten stund før servering. Da blir smøret i bunnen mykere og kakestykkene penere.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet!

♥ Dersom du vil pynte med påskeegg (jeg har brukt mandelegg fra Anthon Berg), bør de legges på kaken rett før servering, for de vil smelte litt etter hvert når de ligger oppå geléen. Merk også at påskeeggene lett triller av geléen, så sett kaken på bordet først og pynt etterpå.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-kvikk-lunsj-og-appelsin