Ostekake med Safarikjeks og bringebær

Ingredienser



Kjeksbunn:
♥ 225 g Safarikjeks
♥ 100 g smør

Ostefromasj:
♥ 1 pk bringebærgelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 3 dl lettrømme
♥ 200 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte

Bringebærlokk:
♥ 600 g frosne bringebær (opptinte)
♥ 1 pk bringebærgelépulver
♥ 2,5 dl saft fra tinte bringebær / vann

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen i en food processor, morter eller knus kjeksen ved å ha den i en plastikpose og kjevle over. Bland kjekssmulene med smeltet smør.

Ha en kakering (24 cm i diameter) direkte på et passende fat. Hvis du vil ha ekstra glatte kanter rundt kaken, kan du legge kakefolie langsmed innsiden av kakeringen.

Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. (Alternativt: bruk den nye typen kakeform som kombinerer springform med kakefat.) Sett formen kaldt.

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

Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Pisk kremfløten stiv og pisk kremen deretter inn i fyllet. Pisk til slutt inn avkjølt gelé i en tynn stråle.

Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4–6 timer).

Bringebærlokk:
Tin bringebærene (gjerne i mikro). La bærene renne godt av seg i en sikt og spar på bringebærsaften.

Legg de tinte bærene oppå den stivnede ostefromasjen.

Mål opp saften fra de tinte bringebærene og spe eventuelt med vann til du har 2,5 dl. Kok opp dette og ha i bringebærgelépulveret. Rør til gelépulveret har løst seg opp. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig i formen slik at bringebærene blir dekket.

Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet (gjerne over natten).

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv (ikke nødvendig dersom du bruker kakefolie) og fjern kakeringen.

Tips

♥ Safarikjeks (fra Sætre kjeks) er supergode kjeks med sjokoladebiter som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan gjerne variere kaken ved å bruke andre typer sjokoladekjeks.

♥ Du trenger 2 pk bringebærgelépulver til denne kaken. Merk at gelépulveret skal blandes med halv mengde vann sammenlignet med det som står på pakningen.

♥ 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 viktig at du lar de tinte bringebærene renne godt av seg før du legger dem på ostefromasjen. Det går også helt fint å bruke friske bringebær.

♥ Kaken holder seg god i flere dager så lenge den oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-safarikjeks-og-bringebaer