Ostekake med norsk flagg



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 225 g søt havrekjeks (f eks Bixit)
♥ 100 g smør

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

Pynt:
♥ 150 g blåbær
♥ 400 g jordbær (se tips)
♥ 1 dl melis

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen til smuler (bruk food processor, en 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. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. (Alternativt: bruk den typen kakeform som kombinerer springform med kakefat, se bildet.) Sett formen kaldt.

Ostefromasj:
Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl geléen til den er kald, men fortsatt helt flytende.

Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker.

Pisk inn avkjølt, flytende gelé i en tynn stråle.

Pisk kremfløten stiv og pisk kremen deretter inn i fyllet.

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

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Flaggpynt:
Pynt kaken med det norske flagget ved å bruke friske blåbær, jordbær og jordbær dyppet i melis.

Tips

♥ Det er lettest å få til et pent flaggmønster oppå kaken dersom du bruker jordbær som er nokså små i størrelse. Kjøp gjerne et par kurver med norske jordbær og plukk ut de minste. □□

♥ Alle slags kaker kan pyntes med det norske flagget for å skape nasjonalfølelsen!

Se blant annet **Norgeskaken**, **Stekt ostekake til 17. mai** og **Rød fløyelskake til 17. mai** der jeg har brukt friske bær for å lage flagget.

Norsk flagg kan også lages med farget strøssel, se blant annet **Vaniljebløtkake til 17. mai** og **Gulrotkake til 17. mai**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-norsk-flagg