Ostekake



Ingredienser

Bunn:
225 g søt havrekjeks (f.eks. Bixit)
100 g smør

Fyll:
1 pk sitrongelépulver
2,5 dl vann
3 dl kremfløte
3 dl lettrømme
125 g kremost
100 g melis
1 ts vaniljesukker

Pynt:
1 boks hermetiske mandariner

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en morter eller knus kjeksen ved å ha den i en plastikpose og kjevle over. Bland kjekssmulene med smeltet smør. Ha en kakering (26 cm i diameter) direkte på et passende fat. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. (Alternativt: bruk den nye typen kakeform som kombinerer springform med kakefat, se bildet.) Sett formen kaldt.

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt helt 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). Skjær forsiktig langs

kakeringen med en kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken med godt avrente mandarinbåter.

Tips

Ikke bruk hurtiggelé til denne oppskriften.

Bruk elektrisk mikser når du blander fyllet, slik at blandingen blir helt jevn.

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 severing. Da blir smøret i bunnen mykere og kakestykkene penere.

Kaken er holdbar i kjøleskapet!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake