Ostekake med gelélokk



Ingredienser

Bunn:
225 g søt havrekjeks (f.eks. 3/4 pk Bixit)
100 g smør

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

Pynt:
1 pk bringebærgelépulver
2,5 dl kokende vann

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 (24–26 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) Sett formen kaldt.

Løs opp sitrongelépulveret 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 eller over natten).

Løs opp bringebærgelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Hell i formen og sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet. Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

Ønsker du mindre ostesmak, kan du bruke 125 gram kremost i stedet for 200 gram.

Ikke bruk hurtiggelé til denne oppskriften.

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

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 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-med-gelelokk