Ostekake med bringebær



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 225 g søt havrekjeks (f.eks. Bixit)
♥ 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:
♥ 300 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 (24–26 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

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

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

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

♥ Se også **Ostekake med Safarikjeks og bringebær**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-bringebaer