Ostekake med kirsebær



Ingredienser

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

Fyll:
1 pk kirsebærgelépulver
2,5 dl kokende vann
3 dl lettrømme
200 g kremost (f.eks. Philadelfia)
100 g melis
1 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Pynt:
500 g avrente hermetiske kirsebær (tilsvarer 2 bokser)
1 pk kirsebærgelépulver
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 (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 kirsebærgelépulver til fyllet 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).

Legg avrente kirsebær oppå den stivnede ostefromasjen. Løs opp kirsebærgelépulveret til topplokket i kokende vann. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig i formen over kirsebærene. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet. Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

Hvis du kjøper hermetiske kirsebær på glass, anbefaler jeg deg å kjøpe 2 store glass. Dette gir ca 700 g kirsebær, og gir deg et flott og tett kirsebærlag på toppen av kaken. På bildet er det brukt 2 bokser som tilsvarer ca 500 g kirsebær i avrent vekt.

Ønsker du mindre ostesmak, kan du bruke 125 g kremost i stedet for 200 g(bruk f.eks. 1 pk Tine kremost i stedet for 1 pk Philadelfia).

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-kirsebaer