Ostekake med grønne druer



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 (f.eks. Philadelfia)
100 g melis
1 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Pynt:
250 g søte og stenfrie grønne druer
1 pk stikkelsesbærgelépulver
2,5 dl 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 eller bruk den nye typen kakeform som kombinerer springform med kakefat (se bildet). Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt.

Løs opp sitrongelépulveret 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).

Del de grønne druene i to. Legg dem oppå den stivnede ostefromasjen, gjerne i mønster.

Kok opp 2,5 dl vann og ha i stikkelsesbærgelépulveret. Rør til gelépulveret har løst seg opp. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig i formen over druene (se tips). 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 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.

Vær oppmerksom på at druene kan begynne å flyte opp og forflytte seg når du har over geléen. Det er ergelig hvis du har lagt dem i pent mønster. For å unngå dette må du øse geléen helt forsiktig over druene (bruk gjerne en spiseskje og ta deg god tid). La så kaken bli stående på kjøkkenbordet til geléen har stivnet såpass at du trygt kan flytte kaken til kjøleskapet uten at druene forflytter seg.

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-gronne-druer