Ostekake med sitron



Ingredienser

Bunn:
225 g søt havrekjeks
100 g smør

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

Pynt:
1 pk sitrongelépulver
2,5 dl kokende vann
8 sitronskiver

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 som heter Bake it Easy.) Sett formen kaldt.

Kok opp vann og sitronsaft (se tips). Løs opp sitrongelépulveret i det varme sitronvannet. Avkjøl blandingen til den er romtemperert, men fortsatt helt flytende.

Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Hell i den avkjølte geleblandingen i en tynn stråles mens du fortsetter å røre. Pisk kremfløten til krem og bland deretter kremen inn i fyllet.

Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer eller over natten).

Løs opp sitrongelépulveret i kokende vann. Avkjøl blandingen til den er romtemperert, men fortsatt flytende. Hell geleen i formen og sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken med sitronskiver.

Tips

Hvis du bruker presset sitronsaft, bør du sile saften for å fjerne fruktkjøtt og stener. Selv bruker jeg ferdigpresset sitronsaft på flaske til denne kaken, men valget er ditt.

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.

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-sitron