Skogsbærostekake



Ingredienser

150 g søt havrekjeks (f.eks. Bixit)
50 g brunt sukker
100 g smør

Fyll:
2 pk skogsbærgelé
5 dl vann
400 g kremost (f.eks. 2 pk Philadelfia)
100 g melis
3 dl kremfløte
400 g frosne skogsbær

Pynt:
marsipanblomster

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en morter eller knus kjeksen ved å ha den i en plastikpose og kjevle over. Bland kjekssmulene med brunt sukker og smeltet smør. Ha en kakering (24 cm i diameter) direkte på et passende fat. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen (se tips). Sett formen kaldt.

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt helt flytende. Pisk sammen kremost og melis. Pisk kremfløten stiv og pisk kremen deretter inn i osteblandingen. Pisk deretter inn avkjølt gelé i en tynn stråle. Vend til slutt i frosne skogsbær (bærene skal ikke tines).

Ha fyllet straks i kakeformen og glatt til overflaten. La kaken stivne i kjøleskapet (3-4 timer). Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken eventuelt med små marsipanblomster.

Tips

Pass på å trykke kjeksen helt ut i kanten av formen, slik at fyllet ikke renner ut.

De frosne bærene gjør at ostefromasjen stivner nokså fort. Det er derfor viktig at du har fyllet i kakeformen med en gang, ellers vil det begynne å stivne i bollen.

Marsipanblomstene på bildet er kjøpt på hobbybutikken Panduro. De kan selvsagt sløyfes eller erstattes med annen pynt.

Kaken bør helst spises i løpet av de par første dagene etter at den er laget, fordi det etter hvert begynner å renne saft av bærene. Det ser ikke så pent ut - men kaken er god for det!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skogsbaerostekake