Philadelfia ostekake



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 150 g lyse kjeks (se tips)
♥ 120 g smør

Ostefromasj:
♥ 1 pk sitrongelépulver
♥ 2 dl vann
♥ 200 g kremost naturell (se tips)
♥ 125 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 5 dl kremfløte

Pynt:
♥ 50 g lyse kjeks (se tips)

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen (f.eks. i en morter eller ha kjeksen i en plastikpose og kjevle over). Bland kjekssmulene med 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. (Alternativt: bruk en kakeform som kombinerer springform med kakefat.) Sett formen kaldt.

Ostefromasj:
Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt helt flytende. Bland med sitronsaft.

Pisk sammen kremost, melis og vaniljesukker. Pisk kremfløten til krem i en annen bolle, og pisk kremen deretter inn i kremostblandingen. Pisk til slutt inn avkjølt gelé i en tynn stråle.

Hell fyllet forsiktig i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4–6 timer, og gjerne over natten).

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken etter ønske.

Tips

♥ Bruk original Philadelfia kremost naturell, som denne kaken er oppkalt etter. Ikke bruk lettvariant til denne kaken.

♥ Bruk helst Fingerkjeks (italienske *savoiardi*) til denne kaken (slike du bruker når du lager **Tiramisù**). Mariekjeks kan også brukes. Har du ingen av delene, går det også an å bruke litt mer grove kjeks, slik som Digestives eller Bixit.

♥ Ikke bruk hurtiggelé til denne oppskriften.

♥ Du kan alternativt pynte kaken med friske bær (jordbær, bringebær og/eller blåbær), kiwi i skiver eller hermetiske mandariner.

♥ Se også oppskrift på **Crème fraîche ostekake**, som er enda et hakk mer fyldig og kremete i konsistensen enn Philadelfia ostekake.

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

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