Blå ostekake



Ingredienser

Bunn:
200 g søt havrekjeks (f.eks. Bixit)
75 g smør

Fyll:
1 pk blåbærgelépulver
2,5 dl kokende vann
3 dl lettrømme
200 g kremost
2 dl blåbærsyltetøy
2 ss vaniljesukker
3 dl kremfløte

Pynt:
blåbær eller blå sukkerblomster

Fremgangsmåte

Knus kjeksen. 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. Sett formen kaldt.

Løs opp blåbærgelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost og vaniljesukker. Bland inn blåbærsyltetøyet. 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).

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken med blåbær eller med blå sukkerblomster slik som på bildet.

Tips

Får du ikke tak i blåbærgelé kan du bruke skogsbærgelé eller sitrongelé. På grunn av blåbærsyltetøyet bli ostekaken blå likevel.

"Blå ostekake" blir ekstra god om du tilsetter friske blåbær i tillegg!

Kaken holder seg god i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet.

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

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