Ostekake med karamellbunn og mango



Ingredienser

Bunn:
2 pk Gjende karamellkjeks (se tips)
115 g smør

Fyll:
1 pk sitrongelépulver
2,5 dl vann
200 g kremost (Philadelfia)
3 dl lettrømme
110 g melis
1 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Gelélokk:
1 pk sitrongelépulver
2,5 dl vann

Pynt:
1 stor, moden mango

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en food processor med hakkekniv. Bland med smeltet smør.

Sett kakeringen til en rund form (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Klem kjeksblandingen utover og ut til kantene, men ikke klem for hardt for da blir bunnen for hard. Sett i kjøleskapet.

Kok opp sitrongelépulver med vann. Avkjøl blandingen 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).

Løs opp sitrongelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Hell i formen og sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet. Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken eventuelt med biter av fersk mango.

Tips

I stedet for Gjendes kjeks med karamellfyll (Sætre kjeks), kan vanlige Gjende kjeks brukes, men det rekker da med 1 1/2 pakke. Du kan også bruke Digestive kjeks eller Bixit kjeks (ca 225 g).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-karamellbunn-og-mango