Italiensk ostekake med bringebær



Ingredienser

Bunn:
200 g sjokoladekjeks
75 g smør

Ostefromasj:
300 g bringebær
200 g ricotta
100 g sukker
2,5 dl kremfløte
5 plater gelatin

Fyll og pynt:
200 g bringebær

Fremgangsmåte

Knus sjokoladekjeksen (dette gjøres raskt i food processor). Bland med smeltet smør.

Trykk kjeksblandingen ut i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir. Stek bunnen midt i ovnen ved 180 i 10-15 min (se tips). Avkjøl helt i formen.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Mos 300 g bringebær (bruk for eksempel stavmikser). Press bringebærmosen godt igjennom en sikt, slik at de harde frøene fjernes. Varm 4 ss av bringebærmosen i en kopp i mikro eller i en liten kaserolle. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i den varme

bringebærmosen. Bland deretter med resten av bringebærmosen. Tilsett ricotta og sukker og pisk med håndmikser til blandingen er jevn. Pisk kremfløten til myk krem og vend den inn i bringebærblandingen.

Hold av noen pene bringebær til pynt. Legg resten hele oppå sjokoladebunnen. Hell over bringebærkremen. Sett kaken i kjøleskapet i 3-4 timer, eller gjerne over natten (se tips). Ta kaken ut av formen og legg den på et kakefat. Pynt med bringebær.

Tips

Ricotta er en mild, italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store matvarebutikkene.

Til kjeksbunnen kan du for eksempel bruke 1 pk Café Brownie Cookies.

Pass nøye på at kjeksbunnen ikke steker for lenge. Da får den brent smak.

Bringebærene til ostefromasjen kan godt ha vært fryste, men de du har hele inni og oppå kaken bør være friske.

Det kan være lurt å la kaken stå i kjøleskapet over natten. Da vil den være såpass stiv at det går greit å ta den ut av formen og dra bakepapiret forsiktig av fra undersiden før du legger kaken på fatet. Det går også å fryse kaken i ca 3 timer og deretter ta kaken ut av formen.

Kaken blir ekstra god om den serveres sammen med bringebærcoulis (dvs hjemmelaget bringebærsaus). Sausen lager du ved å mose bringebær og sile vekk frøene. Smak til med melis.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/italiensk-ostekake-med-bringebaer