Ostekake med solbær



Ingredienser

Bunn:
♥ 225 g søt havrekjeks (f eks Bixit)
♥ 100 g smør

Ostefromasj:
♥ 1 pk sitrongelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 3 dl lettrømme
♥ 200 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte

Solbærlokk:
♥ 400 g solbær
♥ 4 plater gelatin
♥ 3,5 dl sterk solbærsaft

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og 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 i 30 minutter.

Løs opp sitrongelépulveret til fyllet i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Bland

i avkjølt gelé i en tynn stråle. Pisk kremfløten stiv og rør kremen deretter inn i ostefyllet. Visp gjerne med en stålvisp så blandingen blir helt jevn. Hell ostefyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Legg solbærene oppå den stivnede ostefromasjen.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Varm opp solbærsaften. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av de bløte gelatinplatene og løs dem opp i solbærsaften. La blandingen avkjøles til den er kald, men fortsatt helt flytende.

Hell den så forsiktig i formen over solbærene. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

♥ Pass på at du presser kjeksen helt inn til kanten av kakeringen, ellers vil ostefromasjen renne ut av formen.

♥ Ikke ta av kakeringen før du heller over geléen. Selv om du setter kakeringen tilbake rundt kaken, vil geléen renne ut igjennom sprekkene mellom formen og kaken fordi den er så tyntflytende.

♥ Du kan bruke friske eller frosne solbær, men bruker du frosne, kan de gjerne tines først. Saften fra de tinte bærene kan du blande med solbærsaften slik at du får 3,5 dl til sammen. Jeg brukte her friske solbær.

♥ Bruk helst **hjemmelaget solbærsaft** hvis du har, men ellers går det så klart fint med kjøpt solbærsaft. Mengden saft er beregnet på drikkeklar saft (altså utblandet med vann), men den kan gjerne være litt sterk.

♥ I stedet for solbærsaft og gelatin, kan du bruke en pakke blåbærgelé som du blander ut med 2,5 dl varm vann.

♥ Det er min erfaring at kjeksbunnen kan sitte litt fast i fatet når kaken kommer rett fra kjøleskapet, så jeg pleier å la kaken stå i romtemperatur en liten stund før severing. Da blir smøret i bunnen mykere og kakestykkene penere.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet!

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

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