Ostekake med risgrøt og jordbærkompott



Ingredienser

Pepperkakebunn:
♥ 200 g pepperkaker
♥ 150 g smør

Ostekakefyll:
♥ 600 g kremost
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 1 vaniljestang
♥ 150 g sukker
♥ 3 egg
♥ 300 g ferdiglaget risgrøt

Jordbærkompott:
♥ 400 g frosne jordbær
♥ 2 ss sukker
♥ 0,5 dl vann
♥ 1 ss maisenna

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus pepperkakene og bland smulene med smeltet smør.

Ha bakepapir i bunnen på en liten, rund form (ca. 20 i diameter) og klem kjeksblandingen godt utover i bunnen. Sett formen på en stekeplate (se tips) og stek pepperkakebunnen midt i ovnen ved 180 °C i ca. 4-5 minutter. Ta formen ut av ovnen og avkjøl.

Ostefyllet:
Pisk kremosten sammen med vaniljeekstrakt, frø fra vaniljestangen, sukker og eggene. Ha riskremen i en bolle og tilsett litt av ostekremen. Rør blandingen klumpfri og tilsett så mer og mer av ostekremen, til du har fått blandet alt godt sammen til en klumpfri røre. Ha blandingen over pepperkakebunnen i formen.

Sett kaken inn i ovnen som fortsatt er 180 °C. Bruk også nå en stekeplate og sett kaken midt i ovnen. Straks kaken er plassert i ovnen, reduseres varmen på ovnen til 120 °C. Stek kaken i 2,5 timer. Ta kaken ut av ovnen og la den bli helt avkjølt i kjøleskapet (la formen gjerne stå i kjøleskapet i noen timer).

Jordbærkompott:
Ha frosne jordbær i en kjele og varm opp forsiktig. Tilsett sukkeret og varm opp til sukkeret har smeltet helt og jordbærene har nådd kokepunktet. Rør ut maisenna i kaldt vann og hell litt og litt i jordbærene mens du rører hele tiden. Du vil da se at jordbærene tykner til kompott. Når kompotten har fått passe tykkelse, tas kjelen av platen. La jordbærkompotten avkjøles før du fordeler den oppå ostekaken som fortsatt er i formen.

Sett kaken tilbake i kjøleskapet i 5-6 timer (og gjerne over natten), så jordbærkompotten tykner ytterligere.

Løsne deretter kakeringen fra kaken og flytt kaken forsiktig over på et kakefat.

Tips

♥ Kald risengrøt er nokså fast, så for å inngå risgrøtklumper i ostemassen er det lurt å blande litt og litt av ostekremen i risgrøten og ikke motsatt.

♥ Det er lurt å steke kaken på en stekeplate siden smøret i kakebunnen kan lekke litt ut av sprinformen under stekingen. Smøret samler seg da på stekeplaten og du unngår stekeos.

♥ Ostekaker bør stekes lenge på lav temperatur. Da unngår du at de sprekker på toppen.

♥ Kaken kan med fordel lages dagen før servering. La den stå i kjøleskapet frem til servering.

♥ Smelt eventuelt en plate gelatin i jordbærkompotten dersom du ønsker at den skal bli fastere.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-risgrot-og-jordbaerkompott