Sunn ostekake



Ingredienser

Bunn:
3 dl havregryn (små, lettkokte)
1 ss smør
100 g kokesjokolade

Ostefromasj:
1 pk bringebærgelépulver
2,5 dl kokende vann
300 g cottage cheese eller 250 g ricotta (1 pk)
5 dl skogsbæryoghurt

Pynt:
friske bær

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen sammen med smør. Bland i havregryn. (Hvis du vil, kan havregrynene først ristes i en tørr stekepanne, slik at de blir gylne og litt sprøere, men dette er ikke nødvendig.)

Sett kakeringen tilhørende en rund form (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Klem havreblandingen utover i bunnen. Sett i kjøleskapet.

Løs opp bringebærgelépulver i kokende vann. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt helt flytende. Mos cottage cheesen igjennom en sikt, slik at den blir finkornete. Bruker du ricotta, er dette ikke nødvendig. Da er det bare å røre i osten, til den blir

glatt. Bland osten med yoghurten. Rør inn avkjølt, flytende gelé. Pisk godt med en stålvisp, slik at blandingen blir helt jevn og klumpfri.

Hell ostemassen over havregrynsbunnen. La kaken stå i kjøleskapet i noen timer, til ostefromasjen har stivnet.

Pynt kaken med friske bær før servering.

Tips

Min favoritt er ricotta i denne kaken, men det er jo en smaksak om man foretrekker cottage cheese. Merk at det er helt nødvendig å mose cottage cheesen gjennom en sikt først. Cottage cheesen vil likevel gi en litt mer kornete fromasj enn ricotta.

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

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