



Ostekake med mandariner og pepperkakebunn

Ingredienser

Kjeksbunn:

250 g pepperkaker (se tips)

150 g smør

Ostefyll:

3 dl seterrømme

2 dl melis

375 g kremost mandarin/ananas

6 pl gelatin

2 ss kokende vann

5 dl kremfløte

Pynt:

3 små bokser hermetiske mandariner



Fremgangsmåte

Knus pepperkakene til fine smuler (jeg bruker food processor med hakkekniv eller morter til dette). Bland smulene med smeltet smør.

Ha blandingen i bunnen på en kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir (se tips) og press den jevnt utover. Stek kjeksbunnen midt i ovnen ved 175°C i 10 minutter. Avkjøl helt.

Pisk sammen seterrømme, melis og kremost til en jevn og klumpfri osterøre. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 minutter. Klem vannet ut av gelatinen og smelt den i en kopp med litt kokende vann. Bland den smeltede gelatinen raskt inn i

ostefyllet og rør godt. Pisk kremfløten til krem og vend inn i ostefyllet til slutt. Bruk en ballongvisp så alle kremklumper forsvinner og osterøren blir helt jevn og glatt.

Hell ostefyllet over pepperkakebunnen i kakeformen og sett formen i kjøleskapet over natten.

Løsne kakeringen forsiktig fra kaken. La mandarinene renne godt av seg i en sil. Dekk hele toppen av ostekaken tett i tett med mandarinene.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ 375 g kremost mandarin/ananas tilsvare 3 pk fra Tine.

♥ Har du ikke pepperkaker tilgjengelig, kan du bruke Digestivekjeks eller annen søt havrekjeks i stedet. Tips: Den nye typen "Sibas søt havrekjeks" fra Kornis er kjempegod til ostekake! Hvis du vil ha kryddersmak, kan du tilsette 0,5 ts kanel, 0,25 ts kardemomme, 0,25 ts nellik og 0,25 ts ingefær i den knuste kjeksblandingen.

♥ Det kan være lurt å bruke en kakeform med innebygget kakefat (fra Porsgrund). Det har jeg gjort da jeg lagde kaken du ser på bildet, og jeg trengte da bare å fjerne kakeringen før servering. Det er da heller ikke nødvendig med bakepapir i bunnen av formen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-mandariner-og-pepperkakebunn>