Ostekake med oreobunn og jordbær



Ingredienser

Oreobunn:
300 g Oreokjeks
75 g smør

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

Jordbærlokk:
500 g frosne jordbær (se tips)
1 pk Noras rørte jordbærsyltetøy (se tips)
2 pk jordbærgelépulver

Fremgangsmåte

Oreobunn:

Knus Oreokjeksen (inklusive det hvite fyllet) i en food processor med hakkekniv til en smulete masse. Bland kjekssmulene med smeltet smør. Ha en kakering (26 cm i diameter) direkte på et passende fat. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt.

Ostefromasj:

Løs opp jordbærgelépulveret til fyllet i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Pisk kremfløten stiv og pisk kremen deretter inn i fyllet. Pisk til slutt inn avkjølt gelé i en tynn stråle. Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Jordbærlokk:

Ha frosne jordbær i en kjele sammen med jordbærsyltetøyet. Varm opp på middels sterk varme under omrøring til jordbærene er helt tinte. Tilsett jordbærgelépulveret og rør til det har løst seg opp. Avkjøl blandingen til den er romtemperert, men fortsatt helt flytende. Ha jordbærene deretter over ostekaken og sett formen tilbake i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til jordbærlokket har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. La kaken stå kjølig frem til servering.

Tips

I denne oppskriften bruker jeg frosne jordbær fordi de blir myke og avgir mest væske ved oppvarming. I tillegg bruker jeg rørt jordbærsyltetøy fra Nora som lages med 80 % ekte bær og tilsatt litt ekstra sukker. Kun naturlige ingredienser og kjøpes frossent. Dette gir kjempegod og ekte jordbærsmak! Tilsammen blir denne blandingen så flytende at du ikke må tilsette noe vann og bruker 2 pk jordbærgelépulver for å få helt stivt jordbærlokk oppå kaken.

Kaken er holdbar flere dager i kjøleskapet!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-oreobunn-og-jordbaer