Ostekake med pasjonsfrukt



Ingredienser

Bunn:
225 g søt havrekjeks (f.eks. 3/4 pk Bixit)
100 g smør

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

Pasjonsfruktlokk:
2,5 dl Passionfruit Dessert Glaze (1 flaske, se tips)
0,5 dl kokende vann
4 plater gelatin

Pynt:
1 pasjonsfrukt
noen friske bringebær

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en morter, food processor eller knus kjeksen ved å ha den i en plastikpose og kjevle over. 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.

Løs opp appelsingelépulveret 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).

Legg gelatinplater i bløt i kaldt vann i 5 min. Ha imens Passionfruit Dessert Glaze i en bolle. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs opp i 0,5 dl kokende vann. Rør dette så inn i pasjonsfruktsausen. Fordel sausen deretter forsiktig over ostekaken i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet et par timer til pasjonsfruktlokket har stivnet helt.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Pynt toppen av kaken med en oppdelt pasjonsfrukt og noen friske bringebær.

La kaken stå kjølig frem til servering.

Tips

Som du ser har jeg brukt ferdigkjøpt pasjonsfruktsaus til å lage gelelokket på toppen av kaken. Og la meg da herved få introdusere dere til denne nydelige sausen, som jeg virkelig har falt helt pladask for! Denne Passionfruit Dessert Glaze produseres faktisk i New Zealand, men fås kjøpt i noen utvalgte, norske delikatesseforretninger.

For et FANTASTISK PRODUKT!

Jeg kom over denne nydelige dessertsausen sist jeg besøkte min kjære venninne Ingeborg som bor i Fredrikstad og hun viste meg den koselige perlen av en butikk i Gamle Fredrikstad som heter Lille Special. Du kan se nærmere produktomtale av denne dessertsausen på butikkens nettside, http://lillespecial.com. Jeg vet ikke hvilke andre delikatesseforreninger som måtte ha det samme produktet, men du kan jo alltids ringe til Lille Special hvis du ikke finner dessertsausen noe annet sted! Hils fra Det søte liv og si at du gjerne vil bestille denne dessertsausen som jeg anbefaler så sterkt! Er du heldig, sender de til deg om du spør pent;-) Hvis ikke, har du en ekstremt god grunn til å ta deg en tur til Fredrikstad!

ENJOY!

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

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