Ostekake med hvit sjokolade, pepperkakebunn & gløgg-gelé



Ingredienser

Bunn:
♥ 250 g pepperkaker
♥ 125 g smør

Ostefromasj:
♥ 6 plater gelatin
♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 400 g kremost
♥ 1 dl melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 0,5 dl vann
♥ 4 dl kremfløte

Gløgglokk:
♥ 1,5 dl gløgg (ikke utblandet med vann)
♥ 2 dl vann
♥ 4 plater gelatin

Fremgangsmåte

Pepperkakebunn:
Knus pepperkakene og bland med smeltet smør. Sett ringen til en springform som er 24 cm i diameter direkte på et kakefat. Klem kjeksblandingen ned i bunnen og godt ut til kanten av formen så det er tett mellom kakeringen og fatet (se tips). Settes i kjøleskapet i 30 minutter.

Ostefromasj:
Til ostefromasjen bløtlegges først gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Smelt imens den hvite sjokoladen (gjøres over vannbad eller i en kopp i mikroen) og pisk den smeltede sjokoladen sammen med kremosten til en jevn og klumpfri krem. Pisk inn melis og vaniljeekstrakt. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i 0,5 dl kokende vann. Hell denne blandingen i ostekremen og rør godt så gelatinen blandes jevnt i kremen. I en annen bolle piskes kremfløten til luftig krem. Vend den piskede kremen i ostekremen.

Ta fatet ut av kjøleskapet og hell ostefromasjblandingen oppå kjeksbunnen. Jevn til overflaten på kaken og sett fatet tilbake i kjøleskapet i minst 3-4 timer og gjerne over natten, slik at ostefromasjen stivner helt.

Gløgg-gelé:
Til gløgg-geléen blandes ferdigkjøpt gløgg med vann i det angitte blandingsforholdet (1,5 dl gløgg og 2 dl vann) i en kjele. Varm opp blandingen. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs de opp i den varme gløggen i kjelen. Avkjøl gløggen til den er kald, men fortsatt helt flytende.

Ta kaken ut av kjøleskapet. Øs den avkjølte, flytende geléen forsiktig over ostefromasjen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i et par timer (eller over natten), til geléen har stivnet.

Løsne forsiktig kakeringen fra kaken med en skarp kniv og fjern kakeringen.

Tips

♥ Gløgg fås kjøpt i de fleste matbutikkene før jul. Du bruker altså 1,5 dl av en slik flaske.

♥ Siden du her plasserer kakeringen direkte på kakefatet, er det veldig viktig at det er helt tett mellom kjeksbunnen og kakeringen. Ellers risikerer du at ostefromasjen renner ut gjennom sprekken når du heller den over kjeksbunnen. Poenget med å plassere kakeringen direkte på kakefatet er at du da slipper å flytte på den ferdige kaken. Det holder å fjerne kakeringen når du er ferdig.

♥ Kaken kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-hvit-sjokolade-pepperkakebunn-glogg-gele