Ostekake med blåbær



Ingredienser

Bunn:
♥ 225 g søt havrekjeks (f eks Bixit)
♥ 1 ts kanel
♥ 100 g smør

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

Blåbærlokk:
♥ 300 g store, friske blåbær
♥ 1 pk blåbærgelépulver
♥ 2,5 dl vann

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland kjekssmulene med kanel o smeltet smør.

Ha en kakering (24 cm i diameter) direkte på et passende fat eller bruk integrert kakeform og kakefat som jeg har gjort her (se tips). Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt i 30 minutter.

Løs opp sitrongelépulveret til fyllet i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Bland i avkjølt gelé i en tynn stråle. Pisk kremfløten stiv og rør kremen deretter inn i ostefyllet. Visp gjerne med en stålvisp så blandingen blir helt jevn. Hell ostefyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Legg blåbærene oppå den stivnede ostefromasjen.

Kok opp vannet og løs opp blåbærelépulveret i vannet. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig i formen over blåbærene. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

♥ Ikke ta av kakeringen før du heller over geléen. Selv om du setter kakeringen tilbake rundt kaken, vil geléen renne ut igjennom sprekkene mellom formen og kaken fordi den er så tyntflytende.

♥ Jeg har her brukt Bake it Easy-form (fra Porsgrund Porselen) som er et integrert kakefat / kakeform og som er en utmerket form til å lage ostekaker med fordi man slipper å flytte på den ferdige kaken! Har du ikke en slik form, kan du sette en kakering direkte på et kakefat, men pass da på at du presser kjeksen helt inn til kanten av kakeringen, ellers vil ostefromasjen renne ut av formen.

♥ Det er min erfaring at kjeksbunnen kan sitte litt fast i fatet når kaken kommer rett fra kjøleskapet, så jeg pleier å la kaken stå i romtemperatur en liten stund før severing. Da blir smøret i bunnen mykere og kakestykkene penere.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet!

♥ Store, friske blåbær gir deilig smak og konsistens på blåbærlokket, men ostekaken kan også lages med frosne blåbær, se **Ostekake med skogsblåbær**.

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

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