Ostekake med pepperkaker



Ingredienser

Bunn:
♥ 300 g pepperkaker
♥ 150 g smør

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

Pynt:
♥ 100 g pepperkaker
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Knus pepperkakene og bland pepperkakesmulene med smeltet smør.

Ha en kakering (24 cm i diameter) direkte på et passende fat eller bruk integrert kakeform og kakefat. Klem pepperkakeblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt i 30 minutter.

Løs opp appelsingelépulveret 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).

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Pynt kaken med knuste pepperkaker og melisdryss.

Tips

♥ Vannet i ostefromasjen kan byttes ut med appelsinjuice for ekstra god appelsinsmak på kaken. Bare varm opp appelsinjuicen og løs opp gelepulveret på samme måte som når du bruker vann.

♥ Til ostekaker er det smart å bruke kakeform som er integrert med kakefat (Bake it Easy-form). Alternativt kan du sette kakeringen direkte på et kakefat, men da er det veldig viktig at du klemmer pepperkakeblandingen helt ut i kanten av kakeringen så ostefromasjfyllet ikke renner ut på fatet.

♥ Ostekaken er holdbar i kjøleskapet i 2-3 dager.

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

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