# Ostekake til 17. mai




**Ingredienser**

Bunn:
♥ 250 g søt havrekjeks (f eks Bixit)
♥ 100 g smør

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

Rødt gelelokk:
♥ 1 pk jordbær- eller bringebærgelepulver
♥ 2,5 dl vann

Pynt:
♥ noen friske jordbær og blåbær

**Fremgangsmåte**

Knus kjeksen og bland kjekssmulene med 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. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt i 30 minutter.

Løs opp sitrongelepulveret til fyllet i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Bland i avkjølt gele 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).

Kok opp vannet og løs opp det røde gelepulveret i vannet. Avkjøl til geleen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig i formen over ostefromasjen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelelokket har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Pynt kaken med friske bær før servering.

**Tips**

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

♥ Jeg har her som sagt brukt Bake it Easy-form som er et integrert kakefat/kakeform. 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!

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-til-17-mai