Ostekake med jordbær og bringebær



Ingredienser

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

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

Pynt:
♥ 200 g frosne jordbær
♥ 200 g frosne bringebær
♥ 1 pk jordbærgelépulver
♥ 2,5 dl saft fra tinte jordbær/bringebær/vann

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og 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 sitrongelépulveret 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).

Tin jordbærene og bringebærene (gjerne i mikro). Legg de tinte bærene oppå den stivnede ostefromasjen.

Mål opp saften fra de tinte jordbærene og bringebærene og spe eventuelt med vann til du har 2,5 dl. Kok opp dette og ha i jordbærgelépulveret. Rør til gelépulveret har løst seg opp. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig i formen slik at jordbærene og bringebærene blir dekket. Sett kaken tilbake i kjøleskapet noen timer og gjerne over natten, til gelélokket har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

♥ Jeg anbefaler deg å bruke frosne, opptinte jordbær og bringebær til denne kaken. Kaken blir selvfølgelig god selv om du bruker friske bær, men jordbær og bringebær som har vært frosne blir mykere når de tines og passer av den grunn bedre sammen med geléen og resten av kaken.

♥ 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.

♥ 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-med-jordbaer-og-bringebaer