Safarikake



Ingredienser

Bunn:
♥ 400 g Safarikjeks (2 pk)

Ostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 200 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte

Bær:
masse friske bær, f. eks.:
♥ 400 g jordbær
♥ 200 g blåbær
♥ 250 g bringebær

Pynt:
♥ melisdryss
♥ ca. 10 hvite pikekyss

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene og en egnet serveringsskål eller form.

Grovhakk Safarikjeksen og ha kjeksbitene nederst i skålen.

Pisk sammen kremost, melis og vaniljesukker. I en annen bolle piskes kremfløten til krem. Vend den piskede fløtekremen inn i ostekremen. Ha den ferdigblandede ostekremen over kjeksbitene.

Dekk med masse friske bær.

Dryss over melis og noen knuste og noen hele pikekyss før servering.

Tips

♥ Safarikjeks (fra Sætre kjeks) er supergode kjeks med sjokoladebiter som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan gjerne variere kaken ved å bruke andre typer kjeks.

♥ Jeg har brukt ferdigkjøpte pikekyss denne gangen, men hjemmelagde Pikekyss som du også finner oppskrift på her på Det søte liv, kan selvfølgelig også brukes.

♥ Safarikaken bør spises samme dagen den er laget så bærene er helt ferske, men jeg liker å la den stå i kjøleskapet i et par timer før servering for da mykner kjeksen litt av ostekremen. Vil du ha helt sprø kjeks, bør du servere Safarikaken helt nylaget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/safarikake