# Ostekake med friske bær og moreller




**Ingredienser**

Bunn:
♥ 225 g søt havrekjeks (se tips)
♥ 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:
♥ 400 g jordbær
♥ 250 g bringebær
♥ 125 g blåbær
♥ 100 g moreller
♥ 2 ss melis

**Fremgangsmåte**

Knus kjeksen og bland kjekssmulene med smeltet smør. Ha en kakering (24 cm i diameter) direkte på et passende fat eller bruk den nye typen kakeform som kombinerer springform med kakefat (se bildet). 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 inn avkjølt gelé som du heller i osteblandingen i en tynn stråle. Pisk kremfløten stiv i en separat bolle og bland den deretter inn i ostefyllet. Rør godt med en visp så alle kremklumper forsvinner. Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken etter ønske med friske bær og halve moreller. Sikt over melis rett før servering.

**Tips**

♥ Jeg liker å bruke havrekjeksen Bixit i kakebunnen.

♥ 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.

♥ Selve ostekaken er er holdbar i kjøleskapet og kan gjerne lages dagen i forveien, men de friske bærene på toppen av kaken ser finest ut når de er helt ferske, så kaken bør pyntes på serveringsdagen. Melis smelter fort oppå bærene, så sikt over melisen rett før servering.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-friske-baer-og-moreller