Safarikake med appelsin og mango



Ingredienser

Bunn:
♥ 400 g Safarikjeks (2 pk)

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

Appelsin & mango:
♥ 8 appelsiner
♥ 2 store mango (se tips)

Fremgangsmåte

Start med å grovhakke Safarikjeksen.

Rens frukten og del den i fine biter.

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

Så starter prosessen med å legg kjeks, ostekrem og frukt lagvis i dessertskålene.

Start med et lag kjeks.

Fordel over halvparten av ostekremen.

Dekk med masse appelsin og mango.

Legg på et nytt lag safarikjeks.

Et nytt lag ostekrem.

Og så et nytt lag fruktbiter.

Pynt med knuste kjeks på toppen.

Tips

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

♥ Smaken på denne desserten avhenger i stor grad av at du bruker skikkelig søte, saftige og godt modne appelsiner og mango. Dette er spesielt viktig når det gjelder mangoen. Du kan alternativt bruke godt avrent, hermetisk mango. Appelsiner er enkle å få tak i året rundt. Jeg brukte her en kombinasjon av vanlige appelsiner og blodappelsiner.

♥ For ekstra god appelsinsmak, kan du tilsette litt fint revet appelsinskall i ostekremen.

♥ Safarikaken bør spises samme dagen den er laget, 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-med-appelsin-og-mango