Dekomponert ostekake i skål



Ingredienser

Kjekssmuler:
♥ 100 g Bixit havrekjeks
♥ 50 g smør
♥ 1 ts kanel

Ostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 1,5 dl kremfløte

Jordbær:
♥ 1 kurv jordbær
♥ 1 lime
♥ 1 ss sukker

Fremgangsmåte

Kjekssmuler:
Knus kjeksen og ha smulene i en stekepanne. Tilsett smør og kanel. Stek kjekssmulene på middels varme til de blir gylne. Avkjøl.

Ostekrem:
Pisk kremost, melis og vaniljepasta sammen. Pisk kremfløten til krem i en annen skål. Vend den piskede fløtekremen sammen med ostekremen.

Jordbær med limesukker:
Rens jordbærene og skjær dem i skiver.

Riv skall av limen og bland limeskallet med sukker.

Dandering:
Finn frem tallerkener eller skåler og dander med kjekssmuler, jordbærskiver og en god klatt ostekrem. Dryss limesukkeret over jordbærene.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ I stedet for Bixit kan du bruke annen søte havrekjeks. Det går også fint å bruke Digestive-kjeks, men siden den kjeksen er mindre søt, kan du blande 1 ss brunt sukker med kjekssmulene før steking.

♥ Desserten bør lages på serveringsdagen.

♥ Denne desserten blir selvfølgelig best dersom du får tak i søte, røde jordbær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dekomponert-ostekake-i-skal