# Dessertostekake med kirsebærkompott

**Ingredienser**




Kjeksbunn:
♥ 200 g Digestivekjeks
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 100 g smør

Ostekremfyll:
♥ 300 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 1 ss vaniljepasta (eller vaniljesukker)
♥ 3 dl kremfløte

Kirsebærtopping:
♥ 450 g kirsebærkompott (se tips)

**Fremgangsmåte**

Start med å lage kirsebærkompotten dersom du ønsker å bruke hjemmelaget variant (se oppskrift i tipsfeltet nedenfor og eget innlegg **HER**). Kirsebærkompotten må være helt kald før du har den oppå ostekaken.

Finn frem en liten form (ca. 22 cm i diameter).

Knus kjeksen og bland med brunt sukker og smeltet smør. Trykk kjeksblandingen utover i bunnen på formen.

Pisk kremost sammen med melis og vaniljepasta (eller vaniljesukker). Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Vend den piskede fløtekremen sammen med

ostekremen.

Fordel ostekremen over kjeksbunnen.

Ha over kirsebærkompott.

La ostekaken stå kjølig frem til servering. Bruk en stor serveringsskje til å ha ostekaken over i dessertskåler.

### Tips

♥ Vaniljepasta er en mørk vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Vaniljepasta gir ekstra god vaniljesmak på ostekremen, men det går også fint å bruke vaniljesukker.

♥ Det går fint å bruke ferdigkjøpt kirsebærkompott til denne dessertostekaken (1 pk er 455 gram).

♥ Alternativt kan du bruke et glass kirsebærsyltetøy (400 g fra Lerum). Rør inn et par spiseskjeer vann dersom du synes syltetøyet er litt for tykt.

♥ Hvis du vil bruke hjemmelaget kirsebærkompott, kan du følge denne oppskriften:

#### HJEMMELAGET KIRSEBÆRKOMPOTT

♥ 300 g fryste kirsebær
♥ 0,5 dl vann
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss potetmel
♥ 1 ss kaldt vann

Ha fryste kirsebær i en liten kjele sammen med 0,5 dl vann og sukkeret. Varm opp til blandingen når kokepunktet og la den småkoke i 5–10 minutter mens du rører av og til. Rør ut potetmelet 1 ss kaldt vann. Hell potetmelsblandingen i kjelen i en tynn stråle mens du rører hele tiden. Du vil da raskt merke at kirsebærblandingen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl kirsebærkompotten til den er helt kald før du har den over ostekaken.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dessertostekake-med-

kirsebaerkompott