Terrazzo ostekake til 17. mai

Ingredienser



Røde gelébiter:
♥ 1 pk jordbærgelépulver
♥ 4 dl kokende varmt vann
♥ eventuelt litt konsentrert, rød konditorfarge

Blå gelébiter:
♥ 1 pk blåbærgelépulver
♥ 4 dl kokende varmt vann
♥ eventuelt litt konsentrert, marineblå konditorfarge

Kjeksbunn:
♥ 250 g søt havrekjeks
♥ 100 g smør

Ostefromasj:
♥ 1 pk sitrongelépulver
♥ 2,5 dl kokende varmt vann
♥ 3 dl seterrømme
♥ 200 g kremost
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 200 g jordbær

♥ 100 g blåbær
♥ 100 g bringebær
♥ 12 hvite marengs
♥ sølvfarget kakestrøssel

Fremgangsmåte

Start gjerne to dager i forveien (kvelden 15. mai) med å lage klar rød og blå gelé.
Løs opp rød gelépulver i 4 dl kokende varmt vann. Rør til sukkeret har løst seg opp. Forsterk fargen eventuelt med litt konsentrert, rød konditorfarge (se tips).

Hell den flytende geléen i en form (jeg brukte aluminiumsform i størrelse 22,5 cm x 17 cm). Sett i kjøleskapet til geléen har stivnet helt (gjerne til dagen etter).

Gjør det samme med den blå geléen.

Dagen før servering (16. mai):
Knus kjeksen og bland med smeltet smør.

Ha en kakering (24 cm i diameter) direkte på et fat. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. (Alternativt: bruk den typen kakeform som kombinerer springform med kakefat.) Sett formen kaldt.

Løs opp sitrongelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen seterrømme, kremost, melis og vaniljesukker. Pisk inn avkjølt gelé i en tynn stråle. Pisk kremfløten stiv i en bolle for seg og pisk kremen deretter inn i ostefromasjfyllet.

Ta formene med rød og blå gelé ut av kjøleskapet. Skjær geléen i små firkanter. Løft gelébitene ut av formene med en stekespade. Vend gelébitene helt forsiktig inn i ostefromasjfyllet (se tips).

Hell fyllet deretter over kjeksbunnen i kakeformen. La kaken stå i kjøleskapet til ostefromasjen har stivnet helt (minst 6 timer og gjerne over natten).

På serveringsdagen (17. mai):
Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Pynt kaken med friske bær, marengs, kakestrøssel og flagg.

Tips

♥ Jordbær- og blåbærgelé fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene. Merk at hver pakke skal blandes med kun 4 dl vann (og ikke 5 dl som det står på pakningen).

♥ Det er ikke nødvendig, men geléen får ekstra god farge dersom du tilsetter litt konsentrert konditorfarge. Bruk imidlertid kun veldig små mengder og pass også på at du bruker konditorfarge av god kvalitet. Ellers risikerer du at konditorfargen smitter over på den hvite ostefromasjen.

♥ Vend gelébitene inn i ostefromasjblandingen med helt forsiktig hånd. Jeg bruker kun slikkepott og rører minst mulig, både for å unngå å knuse gelébitene og for å unngå at den hvite ostefromasjen tar til seg farge fra gelébitene.

♥ I denne ostekaken bør du bruker seterrømme i ostefromasjfyllet og ikke lettrømme. Dette for å sikre at ostefromasjen blir stiv nok til å holde på plass gelébitene.

♥ Hvis du vil servere kaken på 17. mai, bør du helst lage klar geléen den 15. mai slik at den kan stå og stivne i kjøleskapet til dagen etter. Så lager du ostekaken den 16. mai og lar den stå i kjøleskapet for å stivne over natten. På 17. mai gjenstår det da bare å pynte kaken.

♥ Ostekaken bør stå kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/terrazzo-ostekake-til-17-mai