



Ostekake med norsk flagg

Ingredienser

Kjeksbunn:

- ♥ 225 g søt havrekjeks (f eks Bixit)
- ♥ 100 g smør

Ostefromasj:

- ♥ 1 pk sitrongelépulver
- ♥ 2,5 dl vann
- ♥ 3 dl lettrømme
- ♥ 200 g kremost
- ♥ 100 g melis
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 3 dl kremfløte

Pynt:

- ♥ 150 g blåbær
- ♥ 400 g jordbær (se tips)
- ♥ 1 dl melis

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:

Knus kjeksene til smuler (bruk food processor, en morter eller knus kjeksene ved å ha dem i en plastikpose og kjevle over).

Bland kjekssmulene med smeltet smør.



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

Ostefromasj:

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl geléen til den er kald, men fortsatt helt flytende.

Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker.

Pisk inn avkjølt, flytende gelé i en tynn stråle.

Pisk kremfløten stiv og pisk kremen deretter inn i fyllet.

Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (minst 4-6 timer).

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Flaggpynt:

Pynt kaken med det norske flagget ved å bruke friske blåbær, jordbær og jordbær dypet i melis.

Tips

♥ Det er lettest å få til et pent flaggmønster oppå kaken dersom du bruker jordbær som er nokså små i størrelse. Kjøp gjerne et par kurver med norske jordbær og plukk ut de minste. ☐☐

♥ Alle slags kaker kan pyntes med det norske flagget for å skape nasjonalfølelsen!

Se blant annet [Norgeskaken](#), [Stekt ostekake til 17. mai](#) og [Rød fløyelskake til 17. mai](#) der jeg har brukt friske bær for å lage flagget.

Norsk flagg kan også lages med farget strøssel, se blant annet [Vaniljebløtkake til 17. mai](#) og [Gulrotkake til 17. mai](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-norsk-flagg>