Dessertostekake med jordbær



Ingredienser

Bunn:
♥ 100 g hasselnøtter
♥ 100 g havregryn
♥ 100 g smør
♥ 100 g brunt sukker

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

Jordbærtopping:
♥ 400 g søte, friske jordbær

Jordbærsaus (kan sløyfes):
♥ 300 g friske jordbær
♥ 3 ss sukker
♥ 2 ss vann (se tips)

Fremgangsmåte

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

Ha hakkede hasselnøtter, havregryn, smør og sukker i en stekepanne. Varm opp på middels varme så smør og sukker smelter. Vend om i blandingen underveis så den

ikke svir seg.

Avkjøl og ha dette i bunnen av dessertskålen eller 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 bunnen. Ha over rensede jordbær i biter.

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

Det blir ekstra godt med hjemmelaget jordbærsaus ved siden av.

Jordbærsaus:
Rens jordbærene og skjær dem i mindre biter. Ha jordbærbitene og sukker i en liten kjele med litt vann. Mos bærene med en gaffel slik at de avgir noe av jordbærsaften.

Varm opp på middels varme til bærene har blitt myke og sukkeret smeltet.

Moses med stavmikser til en glatt saus. Avkjøl før servering.

Tips

♥ Hasselnøtter og havregryn gir deilig crunch til denne ostekaken.

♥ Kjeksbunn: Som alternativt til hasselnøtter og havregryn kan du lage en kjeksbunn. Bruk da 200 Digestivekjeks som du knuser i en food processor og så blander med 100 g smeltet smør og 1 ss brunt sukker.

♥ 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.

♥ Jordbærsaus: Bruk minst mulig vann i jordbærsausen så du ikke ødelegger for jordbærsmaken. Du kan alternativt mose jordbærene uten å varme dem opp, som jeg har gjort i innlegget **HER**. Du kan da droppe vannet helt. Det er da best å bytte ut sukker med samme mengde melis.

♥ Se også **Dessertostekake med kirsebærkompott**.

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

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