



## Ostekake med nøtte- og sjokoladebunn

Ostekake med et friskt innslag av appelsin. Her er referanser til både solskinnsdager og påske - pur kos og hygge med andre ord

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS

# Slik gjør du

## Kakebunn

- ① Smelt sjokoladen i kaffe og appelsinsaft og bland inn havregryn (som er lett ristet i en stekepanne) og valnøtter
- ② Rør til du får en jevn masse
- ③ Klem ut i en kakeform på 24 cm kledd med bakepapir
- ④ Sett kjølig

## Ostefromasj

- ① Løs opp appelsingelépulveret i kokende vann
- ② Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende
- ③ Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Pisk kremfløten stiv og pisk kremen deretter inn i fyllet. Pisk til slutt inn avkjølt gelé i en tynn stråle
- ④ Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet. Dette tar 4-6 timer

## Gelelag

- ① Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann og la de ligge der i minimum 5 min
- ② Ha vann og sukker i en kjele og la det koke til alt sukkeret er oppløst
- ③ Tilsett appelsinsaften i kjelen
- ④ Klem vannet ut av gelatinen og rør det inn i blandingen
- ⑤ Dekorér kaken med friske appelsinbåter og hell over geléen når den er kald

# Ingredienser

## Kakebunn

1,5 plate	mørk sjokolade (70% kakao)
3 ss	sterk kaffe
7 ss	saft fra appelsiner
3 dl	Urkraft Havregryn Lettkokte, glutenfri
12 stk	finhakkede valnøttkjerne

## ostefromasj

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

## Gelelag

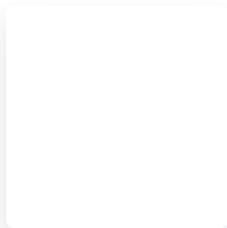
60 g	sukker
1,25 dl	vann
1,25 dl	appelsinsaft fra appelsin
3 plater	gelatin

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Urkraft  
Havregryn  
Lettkokte,  
glutenfri

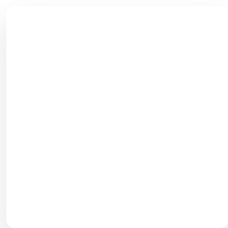
# Lignende oppskrifter



Saftig  
sjokoladek  
ake med  
appelsinpy  
nt

🕒 OVER 60

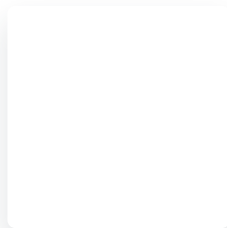
👩‍🍳 MIDDELS



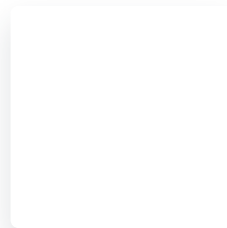
Appelsink  
ake

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



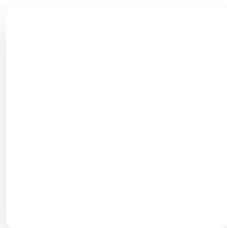
Sjokoladek  
ake i  
appelsiner



Kardemo  
mmekake  
med  
mandelfyll  
, appelsin  
og krem

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



Suksesska  
ke

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS