



Ostekake

Ostekaken har den fantastiske smakkombinasjonen av friskt, syrlig og søtt. Vi foreslår å servere kaken med bær på toppen

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

Kakebunn

- ① Finmal kjeksene, smelt smøret og bland disse sammen
- ② Sett kakebunnen på kjøll

Kakefyll

- ③ Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann
- ④ Rør sammen kremost, kesam, melis og vaniljesukker til det blir mykt
- ⑤ Kok opp appelsinjuice
- ⑥ Press vannet ut av gelatin platene og rør dem inn i appelsinjuicen, rør til alt er oppløst
- ⑦ Hell gelatin blandingen i en tynn stråle opp i kremostblandingen mens du rører hele tiden
- ⑧ Hell blandingen over den avkjølte kjeksbunnen og la kaken stå på kjøll i 3-4 timer
- ⑨ Pynt med ferske bær



Hvis du foretrekker gelelokk istedet for bær som topp på kaken gjør du som vist nedenfor her:

Geletopp

- ① Ta frem 3 dl ønsket utblandet saft og 3 plater gelatin
- ② Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5 min
- ③ Kok opp halparten av saften
- ④ Press vannet ut av gelatinplatene og bland med den varme saften, rør godt til all gelatin er oppløst

- ⑤ Bland inn resten av saften som gjerne kan være iskald
- ⑥ La blandingen kjøle litt før du heller den over avkjølt ostekake
- ⑦ Sett ferdig kake på kjøll i 2-3 timer til gele er stivnet

Ingredienser

Kakebunn

- 200 g kjeks (Oreo, Marie, Digestive, Pepperkaker - eller din egen kjeksfavoritt)
- 75 g smør

kakefyll

- 900 g kremost
- 200 g kesam
- 1 ts vaniljesukker
- 100 g melis
- 5 plater gelantin
- 1 dl appelsinjuice

Pynt/topp

ferske bær