



## Ostekake

### Ingredienser

Bunn:

225 g søt havrekjeks (f.eks. Bixit)

100 g smør

Fyll:

1 pk sitrongelépulver

2,5 dl vann

3 dl kremfløte

3 dl lettrømme

125 g kremost

100 g melis

1 ts vaniljesukker

Pynt:

1 boks hermetiske mandariner



### Fremgangsmåte

Knus kjeksene i en morter eller knus kjeksene ved å ha dem i en plastpose og kjevle over. Bland kjekssmulene med smeltet smør. Ha en kakering (26 cm i diameter) direkte på et passende fat. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. (Alternativt: bruk den nye typen kakeform som kombinerer springform med kakefat, se bildet.) Sett formen kaldt.

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt helt flytende. 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. Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer). Skjær forsiktig langs

kakeringen med en kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken med godt avrente mandarinbåter.

## Tips

Ikke bruk hurtiggelé til denne oppskriften.

Bruk elektrisk mikser når du blander fyllet, slik at blandingen blir helt jevn.

Det er min erfaring at kjeksbunnen kan sitte litt fast i fatet når kaken kommer rett fra kjøleskapet, så jeg pleier å la kaken stå i romtemperatur en liten stund før severing. Da blir smøret i bunnen mykere og kakestykkene penere.

Kaken er holdbar i kjøleskapet!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake>