



## Ostekake med bjørnebær

### Ingredienser

#### Bunn:

225 g søt havrekjeks (f.eks. 3/4 pk Bixit)

100 g smør

#### Fyll:

1 pk sitrongelépulver

2,5 dl kokende vann

3 dl lettrømme

200 g kremost (f.eks. Philadelphia)

100 g melis

1 ts vaniljesukker

3 dl kremfløte

#### Pynt:

300 g frosne bjørnebær ( gjerne opptinte)

1 pk boysenbærgelépulver

2,5 dl saft fra tinte bjørnebær / vann



### Fremgangsmåte

Knus kjeksene i en morter eller knus kjeksene ved å ha dem i en plastikkpose 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 sitrongelépulveret i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt 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).

Tin bjørnebærene ( gjerne i mikro). Legg de tinte bærene oppå den stivnede ostefromasjen.

Mål opp saften fra de tinte bjørnebærene og spe eventuelt med vann til du har 2,5 dl. Kok opp dette og ha i boysenbærgelépulveret. Rør til gelépulveret har løst seg opp. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Hell den så forsiktig i formen slik at bjørnebærene blir dekket. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet. Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

## Tips

Ønsker du mindre ostesmak, kan du bruke 125 g kremost i stedet for 200 g (bruk f.eks. 1 pk Tine kremost i stedet for 1 pk Philadelphia).

I stedet for boysenbærgelé kan du også bruke skogsbærgelé. Jeg foretrekker boysenbærgelé i denne kaken fordi den er litt lysere i fargen enn skogsbærgelé, slik at bjørnebærene synes bedre igjennom geléen.

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

Ikke ta av kakeringen før du heller over geléen. Selv om du setter kakeringen tilbake rundt kaken, vil geléen renne ut igjennom sprekke mellom formen og kaken fordi den er så tyntflytende.

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-med-bjornebaer>