



## Ostekake med sitron og bringebær

### Ingredienser

Kjeksbunn:

- ♥ 400 g sitronkjeks med kremfyll
- ♥ 100 g smør

Oppå kjeksbunnen:

- ♥ 150 g friske bringebær

Ostefromasj:

- ♥ 1 pk sitrongelépulver
- ♥ 2,5 dl kokende vann
- ♥ 3 dl lettrømme
- ♥ 200 g kremost naturell
- ♥ 100 g melis
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 1/2 lime
- ♥ 3 dl kremfløte

Bringebærlokk:

- ♥ 500 g rørte bringebær (se tips)
- ♥ 10 plater gelatin

### Fremgangsmåte

Knus kjeksene i en food processor (jeg bruker både kjeksene og kremfyllet inni, se tips). Bland smulene 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. Sett formen kaldt.

Løs opp sitrongelépulveret til fyllet i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk sammen rømme, kremost, melis og vaniljesukker. Bland i presset saft fra den halve limen. Pisk kremfløten stiv og pisk kremen deretter inn i fyllet. Pisk til slutt inn avkjølt gelé i en tynn stråle.

Legg noen friske bringebær oppå kjeksbunnen. Hell deretter fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Tin de rørte bringebærene hvis du bruker frossen type (se tips). Legg gelatinplater i bløt i kaldt vann i 5 min. Varm opp en del av bringebærene. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs opp i den varme bærblendingen. Bland dette så med resten av bærene. Fordel bringebærsausen deretter forsiktig over ostekaken i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet et par timer til bringebærlokket har stivnet helt.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

## Tips

♥ Jeg har her brukte ferdigkjøpte fylte sitronkjeks og knuste dem i food processor uten å fjerne kremfyllet inni. Det ga en utrolig deilig smak på kjeksbunnen. Du kan også bruke fylte vaniljekjeks eller andre lyse, fylte kjeks.

♥ De friske bringebærene inni kaken gir en ekstra god bringebærsmak, men kan sløyfes hvis du ikke har tilgang på friske bringebær.

♥ Rørte bringebær er bringebær som er rørt sammen med sukker. Til topplokket kan du bruke enten hjemmelaget Rørt bringebærsyltetøy eller kjøpt type rørte bringebær. Bringebærblendingen kan smakes til med 1-2 ss melis hvis man liker søtere smak.

♥ Kaken holder seg god i flere dager i kjøleskapet!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-sitron-og-bringebaer)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-med-sitron-og-bringebaer>