



Ostekake på glass til 17. mai

Ingredienser

Kjeksbunn:

♥ 4 søte kjeks (havrekjeks e.l., se tips)

Ostefyll:

♥ 200 g kremost

♥ 2 ss sitronsaft

♥ 2 ts vaniljesukker

♥ 1,5 dl melis

♥ 2,5 dl kremfløte

Bærfyll og -pynt:

♥ friske blåbær, jordbær, bringebær og rips

♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Fordel knuste kjeks i bunnen av 4 glass.

Pisk sammen kremost, sitronsaft, vaniljesukker og melis til en luftig ostekrem. Pisk kremfløten til krem og vend inn i ostekremen.

Legg ostekrem og bær lagvis oppå kjekssmulene. Legg på bær øverst og sikt over melis helt til slutt.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips



♥ Du kan bruke dine yndlingskjeks, enten de er hjemmelagde eller kjøpte. Alt fra Digestive, havrekjeks, Oreos, vaniljekjeks, pepperkaker, sjokoladecookies, makroner og biscotti kan benyttes.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-pa-glass-til-17-mai>