



Dekomponert ostekake i skål

Ingredienser

Kjekssmuler:

- ♥ 100 g Bixit havrekjeks
- ♥ 50 g smør
- ♥ 1 ts kanel

Ostekrem:

- ♥ 200 g kremost
- ♥ 100 g melis
- ♥ 1 ts vaniljepasta
- ♥ 1,5 dl kremfløte

Jordbær:

- ♥ 1 kurv jordbær
- ♥ 1 lime
- ♥ 1 ss sukker

Fremgangsmåte

Kjekssmuler:

Knus kjeksen og ha smulene i en stekepanne. Tilsett smør og kanel. Stek kjekssmulene på middels varme til de blir gyldne. Avkjøl.

Ostekrem:

Pisk kremost, melis og vaniljepasta sammen. Pisk kremfløten til krem i en annen skål. Vend den piskede fløtekremen sammen med ostekremen.



Jordbær med limesukker:

Rens jordbærene og skjær dem i skiver.

Riv skall av limen og bland limeskallet med sukker.

Dandering:

Finn frem tallerkener eller skåler og dander med kjekssmuler, jordbærskiver og en god klatt ostekrem. Dryss limesukkeret over jordbærene.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ I stedet for Bixit kan du bruke annen søte havrekjeks. Det går også fint å bruke Digestive-kjeks, men siden den kjeksen er mindre søt, kan du blande 1 ss brunt sukker med kjekssmulene før steking.

♥ Desserten bør lages på serveringsdagen.

♥ Denne desserten blir selvfølgelig best dersom du får tak i søte, røde jordbær.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dekomponert-ostekake-i-skal>