



Ostekake med sitron og jordbærkrem

Ingredienser

Kjeksbunn:

- ♥ 200 g Bixit havrekjeks
- ♥ 100 g smør

Ostefyll:

- ♥ 150 g kremost
- ♥ 4 eggeplommer
- ♥ 400 g søtet, kondensert melk (1 boks)
- ♥ 1 dl presset sitronsaft (fra ca. 2 sitroner)
- ♥ fint revet skall av 1 sitron

Jordbærkrem:

- ♥ 150 g mascarpone (se tips)
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 0,5 dl melis
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 200 g friske jordbær

Pynt:

- ♥ 100 g friske jordbær
- ♥ 5 Oreokjeks
- ♥ 1 Daim-sjokolade

Fremgangsmåte



Kjeksbunn:

Knus kjeksen til smuler. Bland smulene med smeltet smør.

Ha bakepapir i bunnen av en liten, rund form (20 cm i diameter). Ha kjeksmassen i formen og press den utover bunnen av formen ved hjelp av baksiden av en spiseskje.

Forstek kjeksbunnen midt i ovnen ved 175°C i 10 minutter. Ta formen ut av ovnen og avkjøl kjeksbunnen i noen minutter.

Ostefyll:

Pisk kremost sammen med eggeplommene. Tilsett søtet, kondensert melk og bland dette inn i ostekremen. Tilsett deretter presset sitronsaft og revet sitronskall. Rør ostekremen klumpfri ved hjelp av en ballongvisp.

Hell ostefyllet over kjeksbunnen i formen. Sett formen tilbake midt i ovnen ved 175°C og stek kaken i 25 minutter.

La kaken avkjøles i romtemperatur og sett formen deretter i kjøleskapet til dagen etter (se tips). Først dagen etter løsnes kaken fra formen og flyttes over på et kakefat.

Jordbærkrem:

Ha mascarpone, kremfløte, melis og vaniljesukker i en bolle. Pisk dette sammen til du får en tykk krem.

Rens jordbærene og del dem i små biter. Vend jordbærbitene inn i mascarponekremen.

Fordel jordbærkremen på toppen av kaken.

Pynting av kaken:

Pynt kaken med friske jordbær, halve Oreokjeks og hakket Daim.

Tips

♥ Det er veldig viktig at du bruker søtet, kondensert melk til ostefyllet (og ikke usøtet, kondensert melk), ellers kommer ikke ostefyllet til å stivne.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene.

♥ Merk at dette er en liten kake og at oppskriften er beregnet til liten form som er 20 cm i diameter. Har du større form, må du tilpasse oppskriften ved å øke mengden på ingrediensene.

♥ Det kan være lurt å steke kaken på stekeplate og ikke rist fordi litt av smøret i kjeksbunnen kan renne ut av formen under steking, så slipper du at fettrenner ned i ovnen din.

♥ Kaken vil virke litt løs i konsistensen når den tas ut av ovnen, og det er helt normalt. Fyllet kommer til å stivne etter at kaken har stått i kjøleskapet over natten, og da går det mye lettere å løsne kaken fra formen, dra bakepapiret av fra undersiden, og sette kaken på et kakefat.

♥ Kaken kan stekes opp til to dager før servering, men bør dekkes med jordbærkrem og pyntes på serveringsdagen.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/ostekake-med-sitron-og-jordbaerkrem>