



Mojito-ostekake i tre lag

8 - 10 kakestykker



Vanskelig

up to 135 Min.



1 Kjeksbunn:

Smelt smøret på lav varme. Blend kjeksen til smuler i en foodprocessor. Rør smør, kjekssmuler og sukker sammen.

Kle bunnen av en springform (ø 18 cm) med bakepapir og ha kakeplast langs kanten av formen. Fordel kjeksmassen jevnt i bunnen av formen, og press det godt sammen. Sett bunnen i fryseren mens mojitokremen tilberedes.

2 Mojitokrem:

Bløtlegg gelatin i kaldt vann i ca. 10 minutter.

Varm opp limesaft i mikrobølgeovn eller i en kjele. Kryst gelatinen fri for vann og smelt den i den varme limesaften. La det avkjøles litt.

Pisk kremost, sukker og romaroma sammen i en bolle. Pisk fløten til en myk krem i en annen bolle.

Rør den lett avkjølte limesaften inn i ostemassen. Vend forsiktig kremen og hakket mynte i ostemassen med en deigskrape. Fordel kremen likt i tre fryseposer. Klipp et hull i en frysepose og fordel ostekremen utover kjeksbunnen. Glatt ut ostekremen med en vinkelpalet. sett kaken i fryseren i 10-15 minutter mens geléen tilberedes.

Ingredienser:

Kjeksbunn:

100 g smeltet smør
150 g rug- eller grahamskjeks (Digestive)
80 g sukker

Mojitokrem:

2 Dr. Oetker Gelatinblader
1 lime (saft og revet skall)
100 g sukker
200 g philadelphiaost
1 ts romaroma
2 ss mynteblader frisk, finhakket
2 dl Q-Meieriene kremfløte

Limegelé med romsmak:

6 Dr. Oetker Gelatinblader
2 dl limesaft (fra ca. 6 lime)
2 dl vann
200 dl sukker
1 ts Dr. Oetker Grønn Konditorfarge
2 ts romaroma

Dekorasjon:

1 lime
Dr. Oetker Grønn Konditorfarge
0,5 dl Q-Meieriene kremfløte
mynteblad friske





3 Limegelé med romsmag:

Bløtlegg gelatin i kaldt vann i ca. 10 minutter.

Sil limesaften og hell den i en kjele med sukker og vann. Kok det kort opp til sukkeret er oppløst. Tilsett grønn konditorfarge og romaroma, og fordel saften likt i tre kopper.

Kryst ut vannet fra to gelatinblader og la de løses opp i ett av glassene med saft. La geléen avkjøles til den er lillefingervarm.

Ta kaken ut av fryseren. Hell den avkjølte geléen fra den første koppen over kaken. Hell veldig forsiktig i en tynn stråle, og bruk også en skje med bunnen opp for å dempe strålen så mye som mulig slik at ostekremen holder seg like fin. Sett kaken tilbake i fryseren i 10-15 minutter.

Gjenta prosessen med å fordele ostekrem og limegelé på kaken, og sett den til avkjøling mellom hvert lag slik at gelatinen rekker å stivne innen det neste lag legges på. For hvert lag med gelé varmes koppen med limesaft raskt opp i mikrobølgeovnen, slik at den er varm nok til å smelte to gelatinblader. Pass på at geléens temperatur er lillefingervarm før den helles over mojitokremen.

4 Dekorasjon av tørket lime:

Sett stekeovnen på 90 °C varmluft.

Skjær limen i tynne skiver og vend de i litt grønn konditorfarge. Legg skivene på en stekeplate med bakepapir og tørk de i ovnen i 1-2 timer.

Pisk fløten til krem og ha den i en sprøytepose med en rund tipp, sprøyt små topper av krem på kaken. Dekorér med de tørkede limeskivene og friske mynteblader.

Steketid: 60 - 120 Minutter

