



Ostekake med vanilje og jordbærgelé

12 - 14 kakestykker

Enkel

up to 90 Min.



1 Kakebunn:

Kle bunnen av en springform med bakepapir, og gjerne kakeplast langs kanten. Smelt smøret i en gryte. Knus kjeksene i en foodprocessor. Rør kjeks og mandler sammen med det smeltede smøret. Hell kjeksmassen i springformen, og press den ut i et jevnt lag så hele bunnen er dekket. Sett bunnen i kjøleskapet, og tilbered fyllet.

2 Fyll:

Skjall og skjær toppen av jordbærene, så de har en rett flate å stå på. Skjær bærene i halvdeler, og sett dem langs kanten i springformen så de står tett og med skjæreflaten mot kakeformen/kakeplaten.

Legg gelatinbladene i bløt i kaldt vann i 10 min. Smelt deretter gelatinen over vannbad. I en annen skål røres kremost, vanilje, creme fraiche og melis til en jevn ostekrem. Bland et par spiseskjeer ostekrem i den varme, smeltede gelatinen, og vend det forsiktig sammen. Vend ostekremen med gelatin sammen med resten av ostekremen. Visp fløten til den danner lette topper. Vend det inn i ostekremen. Hell hele blandingen i springformen oven kjeksbunnen og jordbærene. Stryk det ut i et jevnt lag. Sett kaken til avkjøling i en time.

Ingredienser:

Kakebunn:

150 g smør
330 g rug- eller grahamskjeks (Digestive)
1 pakke Dr. Oetker Hakkede Mandler (50g)

Fyll til ostekake:

10 - 12 jordbær
4 Dr. Oetker Gelatinblader
400 g kremost naturell
1 ts Dr. Oetker Vanilla Paste
1,5 dl crème fraîche
125 g melis
4 dl fløte

Gelé:

3 Dr. Oetker Gelatinblader
3 dl hylleblomstsft eller jordbærsft, konsentrert
2 ts Dr. Oetker Konditorfarger, rød

Pynt: Minimarengs og bær:

35 g eggehviter
60 g sukker
0,5 ts hvitvinseddik
jordbær og litt sitronmelisse





3 Gelé:

Legg gelatinbladene i bløt i kaldt vann. Varm forsiktig opp jordbærsaften i en liten gryte. Ta gryten av varmen. Klem ut vannet av gelatinen, og rør den ut i den varme saften. La saften avkjøles til nesten romtemperatur, og tilsett konditorfarge. Hell forsiktig den flytende geléen på ostekaken. Sett kaken i kjøleskap i ca. 30 minutter eller til geléen har stivnet helt.

4 Pynt: Minimarengs og bær:

Sett ovnen på 150°C varmluft. Visp eggehviten lett stive. Tilsett langsomt sukkeret en spiseskje av gangen, mens det vispes konstant. Visp i ytterligere 6 minutter til massen er helt stiv og blank. Tilsett eddik og visp i ytterligere 2 minutter. Ha massen i en sprøytepose med en liten rund tupp. Sprøyt små marengstopper ut på en stekeplate med bakepapir. Skru ovnen ned til 120°C, og sett straks de små marengsene i ovnen. Stek dem i 60 minutter. Skru av ovnen, og la dem avkjøles i den varme ovnen i 30 minutter. Ta de små marengsene ut av ovnen, og la dem avkjøles helt.

Pynt kaken med jordbær, minimarengs og sitronmelisse før servering. Marengsene som blir til overs oppbevares i en lufttett beholder, og spises som de er.

Tips fra testkjøkkenet

- Kakeplast gir en flott og skarp kant, men har du ikke dette, kan du smøre springformens sider med f.eks. 1 ss druekjerneolje.

