



# Ostekake med hvit sjokolade

ca. 12 kakestykker

Middels

ca. 100 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



## Kakebunn:

200 g rug- eller grahamskjeks (Digestive)  
1/2 ts kanel eller kardemomme  
75 g smeltet smør

## Fyll:

3 Dr. Oetker Gelatinblader  
2 ss sitronsaft  
250 g kesam  
200 g hvit sjokolade + 2 ts olje  
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker  
2 dl fløte

## Fruktgelé:

4 - 5 dl rips frosne, evt. frosne bringebær, jordbær eller tyttebær  
5 Dr. Oetker Gelatinblader  
3 dl vann  
1 dl sukker  
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker

## Pynt:

rips + sitronmelisseblader

## 1 Kakebunn

Klipp til bakepapir, og legg det i bunnen av en kakeform med løs bunn. Hakk kjeks med en foodprocessor eller knus dem i en plastpose med en kjevle.

Bland kanel og smeltet smør i kjeksmassen. Trykk blandingen godt ned på bakepapiret i bunnen av kakeformen.

## 2 Kakefyll

Legg gelatinbladene i bløt i kaldt vann i ca. 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinbladene, og løs dem opp i oppvarmet sitronsaft. La saften avkjøles til den er lunken.

## 3 Hakk sjokoladen, og tilsett olje. Smelt sjokoladen over vannbad. Bland til en jevn masse (oljen forhindrer sjokoladen i å klumpe).

## 4 Visp fløten godt og sett den til side. Bland kesam og smeltet sjokolade, og tilsett vaniljesukker og sitronsaften med gelatin. Tilsett kremen forsiktig litt og litt av gangen. Hell fyllet i kakeformen, og lag overflaten glatt og jevn. Dekk til kakeformen, og la kaken stå kaldt et par timer.

## 5 Fruktgelé

Bløtgjør gelatinbladene til fruktgeléen i kaldt vann i ca. 5 minutter. Kok 1 dl vann og sukker, og smak til med vaniljesukker. Klem vannet ut av gelatinbladene, og løs dem opp i det varme sukkervannet. Tilsett 2 dl kaldt vann, og la blandingen avkjøles. Man kan også sette gryten i kaldt vann, så geléen blir raskere kald.

## 6 Blanding begynner å bli stiv etter ca. 25 – 35 minutter. Legg de frosne bærene på kaken. Ha den lett stivnede geléen på kaken med en skje. Hvis blandingen er stivnet for mye, kan du varme den opp litt for å gjøre den mer flytende igjen. La kaken stivne på et kaldt sted.

## 7 Pynt

Kaken er ferdig etter ca. 3 timer, men oppbevares kaldt til servering. Ta forsiktig av springformen, og trekk kaken over på et serveringsfat ved hjelp av bakepapiret. Pynt kaken med ripsklaser og sitronmelisseblader like før servering.



## Tips fra testkjøkkenet

- Man kan gjerne lage ostekaken dagen før servering. Man kan utelate fruktgeléen og i stedet pynte med friske bær eller syltet frukt før servering.



© Dr. Oetker Norge AS · Postboks 483 · 1411 Kolbotn · [www.oetker.no](http://www.oetker.no)  
E-post: [oetker@oetker.no](mailto:oetker@oetker.no) · Tlf: 66 82 34 20