

Verdens beste ostekake! (Enkel, selvsagt)



Denne ostekaken kommer jeg alltid tilbake til. Den har fulgt familie og venner i årevis og vært festens midtpunkt på utallige bursdager og andre feiringer. Kaken er akkurat passe søt, akkurat passe syrlig, bunnen har akkurat passe krønsj, med ørlite salt fra smør og kjeks. Du trenger ikke steke kaken, og den holder seg i flere dager. Oppskriften fikk jeg av venninnen min og hun fikk den av moren sin som igjen fikk den fra venninnen sin, du vet. Det er en slik type vinnerkake.



Og slik lager du den:

Bunnen:

120 g smør

1 pk Bixit havrekjeks (ca 300 g)

Kaken:

3 dl lettrømme

3 dl kremfløte

400 kremost, jeg bruker Philadelphia original (2 pk)

1 pk sitrongele (pulver), NB halv mengde vann

115 g melis

1 ts Vaniljesukker

Frukt og bær til dekorering (Jeg brukte blåbær, rips, Physalis og frosne bringebær

Begynn med geleen, den må avkjøles. Kok opp en kjele med vann. Ha 2,5 dl av det nykokte vannet i en bolle sammen med alt gelepulveret. Rør til alt er oppløst. Rør innimellom mens geleen avkjøles.

Dekk bunnen av en springform (22cm) med bakepapir.

Knus kjeksen til smuler. Jeg liker å ha all kjeksen i en pose også denger jeg løs med en kjevle. Sinnemestring! Smelt smør og bland med kjekssmuler.

Fordel kjeksblandingen i springformen og trykk flat med feks bunnen av en liten kjele. Sett til side.

Rør sammen rømme og kremost. Tilsett vaniljesukker og melis og pisk til klumpfri blanding. Pisk krem stiv og vend inn i oste/rømmemassen. Ha den avkjølte geleen i ostekremen og rør forsiktig sammen. Hell over kjeksbunnen. Sett kaldt natten over. Skjær rundt kanten av springformen og løste ringen forsiktig fra kaken. Ha kaken på fat. Pynt med frukt og bær. Kos deg.

