

# Høstens beste ostekake med oreokjeks og gelelokk



Her får du oppskriften på en deilig og frisk ostekake med oreokjeks bunn og appelsingelelokk. Jeg laget denne til Halloween, men den passer godt til de fleste fryktelige festlige anledninger. Farlig god! ☐

NB. Viktig å beregne nok tid før denne kaken skal serveres. Den krever en del avkjøling.

## Du trenger:

*litt olje til å smøre kantene på formen*

*300 g oreokjeks*

*2 ss kakao*

*90 g smør, smeltet*

### **Fyllet:**

*590 g philadelphiapost naturell*

*150 g mascarpone*

*150 g melis*

*3 dl kremfløte*

*finrevet skall av en økologisk sitron eller appelsin*

*1 pakke freia appelsingele*

Finn frem en springform på 20 cm eller 22 cm hvis det er det du har. Kle den med folie på UTSIDEN av formen, så det ikke kan renne noe ut. (Kjopt med søl i kjøleskap). Legg bakepapir i bunnen og smør kantene med et tynt, tynt lag med olje. Kjør kjeks til smuler i en kjøkkenmaskin, evt legg kjeksen i en pose og deng løs med en kjevle til du har for forbrent nok kalorier til å spise et stykke. □ Bland smulene med kakao og det smeltede smøret og press smulene i et jevnt lag utover bunnen og opp kantene på springformen. Det skal være litt ujevnt opp langs sidene, det gir et litt røft utseende. Sett kaldt. Ha philadelphia, mascarpone og melis i en bakebolle og pisk til du har en glatt røre. Tilsett kremfløte og sitronskall og pisk til blandingen blir glatt igjen og stiv. Bruk en slikkepott til å fordele osteblandingen over kakebunnen. Sett kaldt i minimum 3-4 timer, eller over natten. Når kaken er kald og har stivnet skikkelig, løser du gele. Kok opp 2,5 dl vann (dvs HALV mengde av det som er angitt på boksen) og rør ut pulveret i vannet. Når gele væsken er kald,

heller du den over den nå kalde kaken. avkjøl kaken i kjøleskap til geleen har stivnet.

SPIS.

