

OSTELAGKAGE MED KIRSEBÆRGELE AF SELLEBERGS SYLTEDE KIRSEBÆR



Med bund, ostelag, frugt og gele er det vist en klassisk dansk kage, selvom den findes i et hav af udgaver. Det gule ostelag og det bordeaux gele er så smukt sammen.

INGREDIENSER

BUND

75 g smør
150 g fuldkornshvedekiks

FROMAGE

4 blade husblas
200 g mascarpone eller flødeost
2 æggeblommer
2 dl cremefraiche 38%
1 tsk vaniljesukker
1 tsk fintrevet citronskal
1 spsk friskpresset citronsaft
2 æggehvider
50 g flormelis

GELÉ

1 glas syltede kirsebær (ca. 340 g)
2½ dl kirsebærssaft
4 blade husblas

FREMGANGSMÅDE

BUNDEN

Smelt smørret. Smuldr kiksene ned i og bland det sammen. Du kan sagtens bruge en foodprocesser eller røremaskine til det. Pres blandingen godt sammen ud i bunden af en springform.

OSTEMASSEN

Læg husblassen i koldt vand til den er blød, i ca. 10 min.

Rør ost, æggeblommer, cremefraiche, vanilje, citronskal og -saft sammen.

Kom husblassen i en skål og smelt den i et vandbad. Hvis du bruger en tynd metalskål så er det som regel er det nok bare at stille det op i en skål vand fra den varme hane.

Køl husblassen lidt af og hæld den i ostemassen. Pisk hviderne stive imens du gradvist hælder flormelisen i. Vend dem i ostemassen.

Hæld ostemassen over kiksene i springformen, og stil kagen tildækket i køleren i mindst 4 timer. Gerne natten over.

GELÉ

Læg husblas i blød i koldt vand til den er blød, i ca. 10 min.

Si saften fra kirsebærrene, og fortynd den med vand, til der er 2½ dl.

Smelt husblassen i saften, i en gryde.

Pynt kagen med kirsebærrene.

Hæld geléen henover, når den begynder at stivne.

Sæt den tildækket i køleren i mindst fire timer.

Når geleen er stivnet er kagen færdig.