



Ostekake

# Slik gjør du

- ① Rør cookie blandingen sammen med smør og egg til en fast deig.
- ② Trykk deigen ut i en rund kakeform bekledd med bakepapir på ca.22 cm.
- ③ Stek bunnen midt i ovnen ved 200°C i 12-14 min. (avhengig av ovn). Avkjøl.
- ④ Pisk kremost, melis, sitrønsaft og vaniljesukker til det er lett og luftig. Bland dette med pisket kremfløte.
- ⑤ Fordel kremen over bunnen, (ha gjerne litt syltetøy over bunnen først) og sett kaken på kjøll i 3-4 timer eller over natten.



Pynt kaken med ferske bær rett før servering.

# Ingredienser

## Ostekake

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 1 pose | Norgesmøllene Saftige cookies |
| 50 g   | smør                          |
| 1      | egg                           |

## Fyll

|       |               |
|-------|---------------|
| 250 g | kremost       |
| 65 g  | melis         |
| 15 g  | sitronsaft    |
| 2 ts  | vaniljesukker |
| 125 g | kremfløte     |

Produkter du kan benytte til  
denne oppskriften



Norgesmø  
llene  
Saftige  
cookies