

Ostelagkage med rabarber

12 portioner

Det skal du bruge

Bund

- 2 dl havregryn (ca. 60 g)
- 1 dl hvedemel (ca. 60 g)
- 50 g margarine, gerne flydende
- 50 g sukker eller sødemiddel svarende til 50 g sukker
- 1 spsk. koldt vand



Ostemasse

- 200 g friskost naturel med højst 10 % fedt
- 2 dl fromage frais, skyr eller græsk yoghurt
- 1 bg. pasteuriserede æggeblommer
- 2 bg. pasteuriserede æggehvider
- 75 g flormelis eller sødemiddel svarende til 75 g sukker, gerne flydende
- 2 tsk. vaniljesukker
- saft af ½ citron
- 6 blade husblas

Rabarberkompot

- 200 g rabarber, friske eller frosne
- 1-1½ dl vand
- 1 tsk. kartoffelmel
- 2 tsk. vand
- 40-50 g sukker eller sødemiddel svarende til 40-50 g sukker, gerne flydende
- Nonoxal (calciumchlorid) efter anvisning på flasken

Tips

Energi pr person

Med sukker

190 kcal

Med sødemiddel

130 kcal



LIVSSTILSLINJEN

www.livsstilslinjen.dk

Sådan gør du

1. Bland havregryn og hvedemel i en skål. Tilsæt margarine og sukker/sødemiddel. Saml dejen med vandet.
2. Tryk dejen ud i en smurt springform (ca. 22 cm i diameter). Prik bunden med en gaffel og bag den på næstnederste rille i ovnen ved 200 °C i ca. 15 min. Afkøl bunden i springformen.
3. Rør friskost, fromage frais/skyr/græsk yoghurt, æggeblommer, sukker/sødemiddel og vaniljesukker godt sammen (evt. med en håndmikser).
4. Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 5 min. Lun citronsaften over vandbad. Tag husblassen op af vandet og smelt det i citronsaften med det vand, der hænger ved. Pisk husblassen i ostemassen.
5. Pisk æggehviderne stive og vend dem i. Fordel ostemassen forsigtigt over bunden.
6. Dæk kagen til og stil den i køleskabet i mindst 1 døgn.
7. Rengør rabarberstilkene og snit dem i ca. 1 cm lange stykker. Kom rabarberne i en gryde sammen med vand og Nonoxal.
8. Bring det i kog og lad det koge i ca. 5 min. Tag gryden af varmen.
9. Rør kartoffelmel og vand sammen. Rør blandingen i rabarberne, og smag til med sødemiddel. Afkøl rabarberne.
10. Læg kompotten oven på ostemassen, og stil kagen i køleskabet et par timer.
11. Tag kagen ud af springformen og læg den på et fad.





LIVSSTILSLINJEN

www.livsstillinjen.dk