

## TINDVEDKAKE

### Kjeksbunn:

Ta kjeksene i en pose og knus dem til smuler med en kjevle. Ha kjekssmuler og salt i en bolle. Smelt smøret i en liten gryte, og rør det inn i kjekssmulene. Fordel massen i en springform (24cm) med bakepapir i bunnen og trykk den godt sammen med fingrene. Sett formen i kjøleskap mens du lager fyllet.

### Tindvedfyll:

Kok opp tindved, vann og sukker i en liten gryte og la stå på svak varme i ca. 5 min. Kjør med stavmikser før det passerer gjennom en sil. Bløtlegg gelatin i kaldt vann. Press ut vannet av gelatinen og rør ut i den varme tindvedsaften. La blandingen kjøle seg litt ned. Pisk kremost og melis lett og luftig i en kjøkkenmaskin, og vend det i den lunkne tindvedsaften. Pisk fløten til luftig krem og vend den forsiktig i osteblandingen før den helles over kjeksbunnen. Sett kaken i kjøleskap i ca. 2 timer.

### Tindvedgelé:

Kok opp tindved, vann og sukker i en liten gryte, og la stå på svak varme i ca. 5 min. Kjør med stavmikser før det passerer gjennom en sil. Bløtlegg gelatin i kaldt vann. Press ut vannet av gelatinen og rør ut i den varme tindvedsaften. La blandingen kjøle seg ned. Hell et tynt lag gelé over kaken og sett i kjøleskap.

## INGREDIENSER

### Kjeksbunn:

250 g havrekjeks

1 ts salt

150 g smør

### Tindvedfyll:

5 plater gelatin

300 g Norrek tindved EPD: 4269700

150 g sukker

1 dl vann

350 g kremost naturell

150 g melis

3,5 dl kremfløte

### Tindvedgelé:

4 plater gelatin

400 g Norrek tindved

200 g sukker

2 dl vann