09
jan 2023

Ostkaka med bär, grädde och mandel

Skribent: **Monika Österheim**

Förvandla ostkaka på en kvart till festdessert med bär, lättvispad grädde, mandel till ett härligt dessertvin.

Jag köpte en Hälsingeostkaka i på Ostfestivalen. Jag serverade ostkakan (se bilden) med frysta hallon (som fick puttra ihop en stund), lättvispad grädde smaksatt med lite vanilj, några smulade torkade hallon och rostad, hackad mandel.
Ett sött vin med ett fräscht avslut på druvan Muscat från t ex Kalifornien smakar bra till ostkakan.
Förhållandet till ostkaka delar upp befolkningen i två tydliga läger, de som älskar det och de som absolut inte kan äta det. Det är stora diskussioner kring "gnerket" - alltså hur mycket ostkakan ska gnissla och det är just det som många har svårt för. Ibland smaksätter hälsingarna kakan med saffran.
Jag tycker i alla fall att det är jättegott. Vi ska vara rädda om vårt matkulturarv och inte glömma bort klassikerna. Med bär, grädde, kanske toppat med rostade nötter för lite tuggmotstånd, har man en fin dessert på mindre än en kvart. Lägger man till ett gott vin blir det fest.