Oreo Icebox Cake



Ingredienser

100 stk Oreokjeks (se tips)
9 dl kremfløte
5 ss sukker
1 ss vaniljeekstrakt

Pynt:
3 dl kremfløte
2 ss sukker
1 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Finn frem et kakefat og del Oreokjeksene fra hverandre etter hvert som du bygger opp kaken (hvert "kakelag" består således kun halve Oreokjeks).

Pisk 9 dl kremfløte sammen med sukker og vaniljeessens til stiv fløtekrem.

Legg en kjeks i midten og plasser 6 kjeks i en sirkel rundt kjeksen i midten (la kremsiden på kjeksene vende oppover). Lag så en tredje sirkel med halve kjeks rundt der igjen.

Smør på et lag krem (du må holde litt på kjeksene i starten for at de ikke skal skli på kakefatet, men etter hvert som kaken blir høyere, blir det lettere å holde kaken på plass). Legg så på et nytt lag med halve kjeks og dekk med krem. Gjenta til du har 10-11 lag med kjeks med krem imellom. Dekk også øverste kjekslaget med et lag pisket krem (slik at også kjeksene på toppen blir myke).

Sett kaken i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter pisker du 3 dl kremfløte med sukker og vaniljeessens til luftig fløtekrem og fordeler over kaken så den blir helt dekket og hvit.

Og så er kaken klar for servering! Enjoy!!!

Tips

100 stk Oreokjeks høres jo ekstremt mye ut, men husk at dette tross alt er det eneste kaken er laget av:-)

Jeg kjøpte 6 pk Oreokjeks med 16 stk kjeks i hver (som blir 96 kjeks).

Siden kaken inneholder mye pisket krem, smaker den best samme dag den er dekket med krem. Husk å oppbevare kaken i kjøleskapet helt frem til servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oreo-icebox-cake