Oreo Cake Original



Ingredienser

Bunn:
400 g Oreokjeks
100 g smør

Fyll 1:
200 g kremost
2,5 dl melis
2 dl kremfløte

Fyll 2:
1 pk sjokoladepuddingpulver (til koking)
6 dl H-melk

Pynt:
3 dl kremfløte
130 g Oreokjeks

Fremgangsmåte

Ha Oreokjeks i en food processor sammen med mykt smør. Kjør på full hastighet til en jevn masse.

Trykk kjeksmassen i bunnen på en rund form (26 cm i diameter). Bruk gjerne Porsgrunns kakeform som kombinerer kakeform og kakefat (se bilde). Eller sett en kakering direkte på et kakefat. Sett i kjøleskapet i 30 min.

Rør sammen kremost og melis. Pisk kremfløten til krem og bland inn i ostekremen. Smør dette jevnt over kjeksbunnen. Sett tilbake i kjøleskapet i 30 min.

Ha sjokoladepuddingpulveret og 1 dl kald H-melk i en liten kjele. Rør til pulveret er oppløst (bruk en spiralvisp). Tilsett 4 dl H-melk til og kok opp under stadig omrøring til du ser at blandingen tykner. Ta kjelen av platen og pisk inn 1 dl kald H-melk til slutt. La stå til sjokoladepuddingen er helt avkjølt, men enda ikke helt stivnet. Pisk jevnlig i den under avkjølingen, slik at du unngår snerkdannelse.

Hell den kalde sjokoladepuddingen i kakeformen og sett tilbake i kjøleskapet til puddingen har stivnet helt (ca 3 timer).

Løsne kakeringen fra kaken ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Fjern kakeringen. Dekk kaken med pisket krem og pynt med grovt hakkede Oreokjeks.

Tips

Oreo er definitivt Amerikas mest berømte kjeks og består av doble mørke sjokoladekjeks fylt med en slags vaniljesmørkrem. På kjekspakken står det dessuten i all beskjedenhet at Oreo er "The World's No 1 Biscuit !". Du får nå kjøpt kjeksene i mange norske matvarebutikker!

Kaken oppbevares kjølig.

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

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