Oreo Cake



Ingredienser

125 g smør
4 dl sukker
2 ts vaniljeessens
2 store egg
2,5 ts bakepulver
6 dl hvetemel
3 dl melk

Fyll:
24 stk Oreokjeks (se tips)
100 g kokesjokolade
40 g hvetemel
60 g smør

Glasur:
2,5 dl melis
2-3 ss melk

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn vaniljeessens og eggene, ett om gangen. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland dette i deigen vekselsvis med melken.

Hakk opp Oreokjeksen og kokesjokoladen. Bland dette med mel og smeltet smør.

Ha halvparten av deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel ca 5 dl av kjeksblandingen over deigen (spar noe til toppen av kaken). Fordel resten av deigen over kjekslaget. Ha så resten av kjeksblandingen på toppen av kaken.

Stek kaken ved 175°C i 45-60 min (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten, eller om den trenger enda lengre steketid). Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melis og lunken melk til glasuren (den skal bli nokså tynn i konsistensen). Fordel glasuren over kaken. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

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 !".

Oreo kjeks fås kjøpt i pakninger på flere størrelser, men den vanligste størrelsen er en pakke på 176 g som inneholder 4 små poser à 4 stk (16 stk tilsammen). Du bruker altså 1,5 pakke til denne kaken.

2 ts vaniljeessens tilsvarer 1 liten flaske. Du kan eventuelt bruke vaniljesukker i stedet, men vaniljeessens gir best smak.

"Oreo Cake" holder seg myk dersom den pakkes godt inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. Den kan dessuten fryses.

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

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