Oreo kladdkake



Ingredienser

100 g smør
2 store egg
3 dl sukker
4 ss kakao
1 ts vaniljesukker
1,5 dl hvetemel
50 g mørk sjokolade (70%)

Glasur:
100 g nougat (se tips)

Pynt:
8 stk Oreokjeks

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Bland inn smøret og deretter de tørre ingrediensene. Ha til slutt i hakket sjokolade.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min. Kaken skal fortsatt være klissete i midten. Høvle opp nougat (bruk ostehøvel) og legg straks på den varme kaken slik at nougaten smelter. Hakk opp Oreokjeks og strø på toppen av kaken. Sett kaken i kjøleskapet til nougaten har stivnet (eller over natten).

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Bruk for eksempel hasselnøttnougat fra Anthon Berg til glasuren. Mengdeangivelsen er ikke nøyaktig. Poenget er at hele kaken skal bli dekket med skiver av høvlet nougat. Bare bruk ostehøvelen direkte på nougatblokken og legg nougatskivene på kaken til hele toppen er dekket.

"Oreo kladdekake" er holdbar i flere dager. Kaken kan også fryses.

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

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