Oreo Decadence Bars

Ingredienser



24 stk Oreokjeks (se tips)
2 ss smeltet smør
200 g hvit sjokolade (se tips)
200 g mini marshmallows (se tips)
200 g valnøtter
400 g sukret kondensmelk (1 boks, se tips)

Fremgangsmåte

Del Oreokjeksen i to deler. Finmal den ene delen i en food processor med hakkekniv (eller hakk kjeksene for hånd veldig fint). Bland med smeltet smør.

Ha kjeksblandingen i bunnen på en liten, smurt form, ca 20x20 cm eller 15x30 cm. (Hvis du heller vil lage kaken i en liten langpanne som er 20x30 cm, må du øke oppskriften, se tipsfeltet nedenfor.)

Fordel hakket hvit sjokolade, marshmallows og hakkede valnøtter over kjeksbunnen.

Hakk resten av Oreokjeksene grovt og ha også disse oppå kaken. Trykk alt litt sammen ved å presse litt med fingrene.

Fordel den tykke kondensmelken over kaken i klatter med en spiseskje (den trekker inn i kaken under stekingen).

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl til kaken holder romtemperatur, slik at den stivner litt i konsistensen. Del kaken opp i små firkanter og løft dem ut av

formen med en stekespade (eller fingrene:-))

Tips

Det er en del amerikanske ingredienser i denne oppskriften:

Oreokjeks fås nå kjøpt i de fleste matvarebutikker i Norge. I en pakke med Oreokjeks er det vanligvis 4 små pakker à 4 kjeks, dvs at 1 pakke inneholder 16 Oreokjeks. Du trenger med andre ord 1,5 pakke for å lage disse kakene (hvis du bruker liten form).

Jeg fikk tak i mini-marshmallows i en liten matbutikk ved Saga kino i Oslo ("Superlook Mini White Marshmallows", 1 pk = 200 g), men for øvrig vet jeg at det er svært vanskelig å få tak i disse små variantene av marshmallows i norsk butikker foreløpig. Du kan i stedet bruke hvite marshmallows med vanlig størrelse og klippe hver opp i 4 små biter. De bør være såpass små for å smelte skikkelig under stekingen.

I den originale, amerikanske oppskriften står det at det skal være hvite chocolate chips, men det har jeg hittil ikke sett i norske butikker. Jeg brukte derfor vanlig hvit sjokolade som jeg hakket opp i mellomstore biter.

Merk at sukret kondensmelk IKKE er det samme som Vikingmelk!!! Begge deler kjøpes på hermetikkbokser, men konsistensen er helt forskjellig!!! Vikingmelk har hvit farge og flytende konsistens. Sukret kondensmelk er derimot gylden i farge og TYKK i konsistensen. Du får kjøpt kondensmelk i de store, velassorterte matvarebutikkene. Jeg har sett en type fra Nestlé ("Carnation", "Condensed milk") og en type fra Tørsleffs ("Kondenserad Mjølk (sukret)". Begge boksene er på ca 400 g.

Det er faktisk smart å ikke ha bakepapir i bunnen av formen, og i stedet smøre den godt. Jeg prøvde med bakepapir, men kaken er såpass klissete med den smeltede marshmallowsen, at jeg syntes at bakepapiret var til større bry enn hjelp.

Har du ingen mindre form enn en liten langpanne (ca 20x30 cm), må du øke oppskriften til følgende:

36 stk Oreokjeks
3 ss smeltet smør
300 g hvit sjokolade

300 g mini marshmallows
300 g valnøtter
600 g sukret kondensmelk (1,5 boks)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oreo-decadence-bars