Oreo Bars

Ingredienser



16 stk Oreokjeks (se tips)
125 g smør
200 g kokesjokolade
400 g sukret kondensmelk (se tips)

Pynt:
8 stk Oreokjeks (se tips)
200 g kokesjokolade
100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Finmal Oreokjeksene i en food processor med hakkekniv. Bland med smeltet smør.

Press kjeksblandingen i bunnen på en liten, bakepapirkledd langpanne som er 20x30 cm.

Ha kondensmelk og 200 g hakket kokesjokolade i en plastbolle. Varm opp i mikro en liten stund, til sjokoladen har smeltet. Rør blandingen jevn og fordel over kjeksbunnen i langpannen.

Til pynten hakkes Oreokjeks, kokesjokolade og valnøtter i store biter. Dryss over kaken.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15 min. Avkjøl kaken i kjøleskapet. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i firkanter med en skarp kniv. Oppbevares kjølig.

Tips

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 2 pakker for å lage disse kakene.

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.

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

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