Pink Oreo Dream Cake



Ingredienser

Oreobunn:
300 g Oreokjeks
100 g smør

Kremostfyll:
200 g kremost (1 pk Phildelfia)
2,5 dl melis
3 dl kremfløte
rosa konditorfarge (kan sløyfes)
- -
50 g Oreokjeks (se tips)

Lys sjokolademousse:
1 pk lys sjokolademousse (se tips)
3 dl matfløte
- -
50 g Oreokjeks (se tips)

Mørk sjokolademousse:
1 pk mørk sjokolademousse (se tips)
3 dl kremfløte
1 ss kakao

Pynt:
3 dl kremfløte
Oreokjeks
sjokoladesaus

Fremgangsmåte

Ha Oreokjeks i en food processor sammen med mykt smør. Kjør på full hastighet til en jevn masse. Ha en kakeringen til en rund form som er 24 cm i diameter direkte rett på et kakefat. Trykk kjeksmassen løst ned i bunnen og ut i kantene. Sett fatet med kakeringen i kjøleskapet i 30 min.

Rør sammen kremost og melis. Pisk kremfløten til krem og vend inn i osteblandingen. Farg kremen rosa med konditorfarge om du vil:-) Ha av ostekremen over kjeksbunnen i kakeformen. Legg på grovt hakkede Oreokjeks (eller mini Oreokjeks). Sett i kjøleskapet i minst 30 min.

Pisk sammen sjokolademoussepulveret og kald matfløte, som anvist på pakken. Ha sjokolademoussen over ostekremen i formen. Legg på grovt hakkede Oreokjeks (eller mini Oreokjeks). Sett kaken tilbake i kjøleskapet i minst 30 min.

Pisk sammen den andre pakken med sjokolademoussepulveret og kald kremfløte (moussen blir litt raskere stiv med kremfløte, så pass på så du ikke pisker for lenge). Smak til med kakao. Ha den mørke sjokolademoussen over den lyse sjokolademoussen i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i minst 30 min.

Løsne kakeringen fra kaken ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Fjern kakeringen. Pynt med sprøytet krem og Oreokjeks. Ringle eventuelt sjokoladesaus over kaken før servering.

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!

Jeg har her brukt vanlige Oreokjeks i bunnen og som pynt, men brukte mini Oreos inni kaken fordi jeg synes det ser fint ut når du såvidt ser kanten på dem langsmed kanten. Men smaken er selvsagt helt den samme om du bruker grovhakkede Oreokjeks inni kaken.

Jeg brukte denne gangen lys sjokolademousse fra Toro og Freia 70 % kakao sjokolademousse med sjokoladebiter til den mørke moussen, men det er ikke så

nøye hvilken type du bruker. Når du bruker matfløte eller kremfløte i stedet for melk når du lager moussen, blir moussen litt stivere i konsistensen.

Rosa konsentrert konditorfarge fås kjøpt blant annet i merket Wilton og Americolor. Du trenger bare litt for å få lekker rosafarge på kremen!

Kaken oppbevares kjølig frem til servering.

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

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