Oreo Mud Cake



Ingredienser

Konfektkake med Oreo:
150 g smør
1 dl kakao
2 egg
3 dl sukker
2 ts vaniljesukker
2 dl hvetemel
150 g Oreokjeks

Trøffelsjokoladekrem:
2 dl kremfløte
100 g smør
300 g hvit sjokolade
100 g mørk kokesjokolade

Fyll og pynt:
150 g marshmallows
150 g Oreokjeks (se tips)
sjokoladesaus (se tips)

Fremgangsmåte

Konfektkake med Oreo:

Smelt smøret i en kjele og ta kjelen av platen. Tilsett kakao og rør til den har løst seg opp i det varme smøret.

Visp sammen eggene, sukker og vaniljesukker (du trenger ikke å piske eggedosis). Bland i sjokoladesmøret. Rør deretter i hvetemelet til en klumpfri deig.

Grovhakk Oreokjeksene og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 15 minutter (kaken skal ikke være helt gjennomstekt i midten). Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den i formen. Sett kaken gjerne i kjøleskapet i et par timer.

Trøffelsjokoladekrem:

Imens lager du sjokoladekremen: Varm opp kremfløte og smøret i en kjele, til smøret har smeltet. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade og mørk sjokolade. La sjokoladen ligge i den varme smørfløten til den begynner å smelte. Rør sjokoladeblandingen jevn og klumpfri.

Avkjøl til sjokoladekremen er tykk og romtemperert.

Montering:

Klipp marshmallowsene opp i mindre biter (dette trenger du ikke å gjøre dersom du bruker mini marshmallows). Fordel disse over kakebunnen i formen (spar noen av marshmallowsene til pynt).

Hell over trøffelsjokoladekremen. Sett kakeformen i kjøleskapet i et par timer, så sjokoladekremen blir stivere i konsistensen. Ta kaken ut av kjøleskapet og fordel over resten av marshmallowsene og grovt hakkede Oreokjeks. Trykk dette godt ned i sjokoladekremen og sett kaken tilbake i kjøleskapet til sjokoladekremen stivner helt (kaken kan godt stå i kjøleskapet over natten).

Når trøffelsjokoladekremen har stivnet helt, er det lett å få kaken ut av formen. Løsne kaken fra formen, dra av bakepapiret fra undersiden og flytt kaken forsiktig over på et passende kakefat.

Ringle over godt med sjokoladesaus før servering.

Tips

♥ Merk at både sjokoladekaken og sjokoladekremen virker rennende i konsistense før kaken har stått lenge nok i kjøleskapet. Begge deler stivner i kjøleskapet etter at kaken har stått der over natten. Det er slik det skal være for at den ferdige kaken skal få den rette bløte og konfektkakeaktige konsistensen.

♥ Bruk gjerne amerikansk sjokoladesaus fra Hershey's hvis du får tak i (kjøpes på plastflaske blant annet hos ICA, Meny og Coop Mega). Denne sjokoladesausen er tykk og fin i konsistensen og legger seg fint oppå kaken.

♥ Du bruker 300 g Oreokjeks til denne kaken, som tilsvarer omtrent 2 kjekspakninger (ruller).

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet.

♥ Merk at kaken er temmelig mektig. Det smaker veldig godt med vaniljeiskrem, pisket krem og bær ved siden av.

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

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