Oreoterte med karamell- og sjokoladefyll



Ingredienser

Bunn:
♥ 400 g Oreokjeks
♥ 100 g smør

Karamellfyll:
♥ 125 g smør
♥ 1,5 dl brunt sukker
♥ 0,5 dl kremfløte

Sjokoladefyll:
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 350 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 1 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Bunn:
Knus oreokjeksen i en food processor. Smelt smøret og bland med kjekssmulene. Klem blandingen utover i bunn og kanter på en rund paiform som er 25 cm i diameter og minst 5 cm dyp. Sett formen kjølig.

Karamellfyll:
Til karamellfyllet has smør og brunt sukker i en kjele. Varm opp blandingen under omrøring og la den småkoke i 1 minutt mens du rører hele tiden. Ta kjelen av platen og hell i kremfløten litt og litt mens du rører.

La karamellen avkjøles i 15 minutter og hell den deretter i paiformen. Sett formen i fryseren i 30 minutter.

Sjokoladefyll:
Kok opp kremfløten til sjokoladefyllet. Ta kjelen av platen og tilsett opphakket kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

Ta kaken ut av fryseren og fordel sjokoladefyllet over karamellen. La kaken stå i kjøleskapet til sjokoladefyllet har stivnet.

Før servering:
Sett kaken på et fat og dryss over litt maldonsalt før servering.

Tips

♥ Kaken holder seg fin i kjøleskapet i flere dager. Den kan også fryses.

♥ Dette er en mektig konfektkake som bør serveres i ikke alt for store stykker.

♥ Varm kaffe smaker fantastisk til denne kaken her!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/oreoterte-med-karamell-og-sjokoladefyll