Safarikake med sjokoladekrem



Ingredienser

Bunn:
♥ 400 g Safarikjeks (2 pk)

Sjokoladekrem:
♥ 200 g kremost med sjokoladesmak (for alternativ, se tips)
♥ 200 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte

Bær:
♥ 200 g bjørnebær
♥ 400 g bringebær

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene og dessertglass (eller en stor serveringsskål)

Grovhakk Safarikjeksen og ha kjeksbitene nederst i skålene.

Bruk kremost med sjokolade eller bland smeltet melkesjokolade med vanlig kremost naturell (se tips). Pisk sjokoladekremosten med melis og vaniljesukker. I en annen bolle piskes kremfløten til krem. Vend den piskede fløtekremen inn i sjokoladekremen.

Ha en godt lag med den ferdigblandede sjokoladekremen over kjeksbitene.

Ha over noen bær, og fyll opp glassene med resten av sjokoladekremen.

Ha på flere bær og dryss over kjekssmuler.

Topp med enda mer bær og dryss over melis rett før servering.

Tips

♥ Safarikjeks (fra Sætre kjeks) er supergode kjeks med sjokoladebiter som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan gjerne variere kaken ved å bruke andre typer kjeks (f eks Oreokjeks).

♥ Jeg har her brukt Philadelfia kremost med sjokoladesmak. Får du ikke tak i dette produktet, går det like fint å smelte melkesjokolade og blande sjokoladen med vanlig kremost naturell. Bruk i så fall 100 g melkesjokolade (eller kokesjokolade hvis du liker sterkere sjokoladesmak) til 200 g kremost naturell. Smelt sjokoladen over vannbad eller i mikro, avkjøl sjokoladen og rør den deretter sammen med kremosten før du pisker inn melis og vaniljesukker.

♥ Safarikakene bør spises samme dagen de er laget så bærene er helt ferske, men jeg liker å la de stå i kjøleskapet i et par timer før servering for da mykner kjeksen litt av ostekremen. Vil du ha helt sprø kjeks, bør du servere Safarikakene helt nylaget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/safarikake-med-sjokoladekrem