Oreokake med peanøttfromasj og sjokolademousse

Ingredienser



Bunn:
♥ 300 g Oreokjeks (hold av 6 kjeks til pynt)
♥ 75 g smør

Peanøttfromasj:
♥ 200 g kremost
♥ 150 g kremete peanøttsmør
♥ 125 g melis
♥ 2,5 dl kremfløte

Sjokolademousse:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 2 ss kremfløte
♥ 1 egg
♥ 2 ss sukker
♥ 2,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Bunn:
Legg til side 6 Oreokjeks til pynt.

Knus resten av kjeksene til smuler (bruk både kjeksene og de lyse fyllet inni). Bland smulene med smeltet smør.

Legg kakeringen til en rund form (24 cm i diameter) direkte på et fat. Press kjeksmassen jevnt utover i formen. Sett fatet i kjøleskapet mens du forbereder peanøttfromasjen.

Peanøttfromasj:
Pisk romtemperert kremost og peanøttsmør luftig sammen med melis.

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Vend litt og litt av den piskede kremen gradvis inn i peanøttkremen.

Ta fatet med kakeringen ut av kjøleskapet. Fordel peanøttfromasj-blandingen over Oreobunnen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i minst noen timer slik at peanøttfromasjen stivner.

Sjokolademousse:
Smelt kokesjokoladen over vannbad sammen med 2 ss kremfløte.

Pisk egget og sukkeret luftig. Rør den smeltede sjokoladen jevn og bland inn i eggedosisen med en slikkepott.

Pisk kremfløten stiv i en annen bolle. Vend den piskede kremen litt og litt inn i sjokoladeblandingen.

Ta fatet ut av kjøleskapet. Fordel sjokolademousse-blandingen over den stivnede peanøttfromasjen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet og la den stå der over natten.

Pynt:
Løsne kakeringen forsiktig fra kaken med en tynn kniv. Fjern kakeringen.

Pynt toppen av kaken med grovt hakkede Oreos som du har holdt til side.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Merk at du bør starte med å lage kaken dagen før servering, og du bør i tillegg beregne noen timer imellom peanøttfromasj-laget og sjokolademoussen.

♥ Kaken holder seg god i flere dager. Oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/oreokake-med-peanottfromasj-og-sjokolademousse