Oreokake (Oreo Dream Cake)

Ingredienser

Bunn:
300 g Oreokjeks
100 g smør

Fyll 1:
200 g kremost
2,5 dl melis
3 dl kremfløte
50 g Oreokjeks

Fyll 2:
2 pk lys sjokolademousse
4 dl matfløte
50 g Oreokjeks

Pynt:
Oreokjeks, gjerne med mørkt og hvitt sjokoladetrekk (se tips)

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. Ha ca 2/3 av ostekremen over kjeksbunnen i kakeformen. Stikk

grovt hakkede Oreokjeks ned i ostemassen. Sett i kjøleskapet i 30 min.

Pisk sammen sjokolademoussepulveret og kald matfløte (som anvist på pakken). Ha sjokolademoussen over ostekremen i formen. Stikk grovt hakkede Oreokjeks ned i moussen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i 30 min.

Fordel resten av ostekremen over sjokolademoussen. Ha over masse grovt hakkede Oreokjeks til pynt. Bruk gjerne Oreokjeks som er dekket med mørk og hvit sjokolade hvis du vil gi kaken et ekstra dekorativt utseende (se bildet). Det går også an å pynte kaken med sjokoladesaus. La kaken stå i kjøleskapet i 1 time.

Løsne kakeringen fra kaken ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Fjern kakeringen. Ringle eventuelt litt 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! Oreokjeks fås som oftest kjøpt i pakninger på 176 g som inneholder 4 små poser med 4 kjeks i hver. Du bruker litt over 2 slike pakker til denne kaken. Til pynt har jeg brukt luksusvariantene av Oreokjeks, som er dekket med enten melkesjokolade ("Choc Milk Oreo") eller hvit sjokolade ("Choc White Oreo"), men vanlige Oreo kjeks og/eller sjokoladesaus kan også brukes til pynt.

Kaken oppbevares kjølig.

Se også **Oreo Cake Original** (med sjokoladepudding) og **Pink Oreo Dream Cake** (der jeg har farget ostekremen rosa).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreokake-oreo-dream-cake