Oreo Chocolate Truffle Bars



Ingredienser

Oreo kjeksbunn:
540 g Oreokjeks (se tips)
75 g pecannøtter
225 g smør

Sjokoladetrøffel med kaffelikør:
200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
1 3/4 dl kremfløte
1,5 ss melis
5 ss Kahlua kaffelikør

Hvit sjokoladetrøffel:
200 g hvit sjokolade
6 ss kremfløte
1,5 ss melis

Mørk sjokoladetrøffel:
200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
1 3/4 dl kremfløte
175 g smør

Fremgangsmåte

Oreo kjeksbunn:
Knus Oreokjeks og pecannøtter i en food processor med hakkekniv. Bland med smeltet smør. Press kjeksblandingen godt ned i bunnen på en liten, bakepapirkledd

langpanne (ca 20x30 cm). Sett i kjøleskapet.

Sjokoladetrøffel med kaffelikør:
Kok opp kremfløte i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett melis, Kahlua kaffelikør og sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet og blandingen er jevn. Fordel dette over Oreo-bunnen i langpannen. Sett langpannen tilbake i kjøleskapet og la den stå der over natten.

Hvit sjokoladetrøffel:
Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett melis og hvit sjokolade oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Fordel den hvite sjokolademassen i et tynt lag jevnt over sjokoladetrøffelen i langpannen (bruk baksiden på en spiseskje til å smøre den utover). Sett tilbake i kjøleskapet og la stå der i 2 timer.

Mørk sjokoladetrøffel:
Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett smør og sjokoladen oppdelt i biter. Rør til smør og sjokolade har smeltet og blandingen er jevn. Avkjøl til lunken og fordel over den hvite sjokoladetrøffelen i langpannen. Sett tilbake i kjøleskapet og la stå der over natten.

Dagen etter løftes kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del opp i små firkanter (ca 2,5x2,5 cm). Bruk en stor kniv som dyppes jevnlig i varmt vann. Oppbevar konfektbitene i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Oreokjeks fås nå kjøpt i de fleste, store matvarebutikker. Kjeksene fås som oftest kjøpt i pakninger på 176 g som inneholder 4 små poser med 4 kjeks i hver. Det går greit å bruke 3 slike pakker til denne kaken (selv om det gir litt mindre enn 540 g).

Denne kaken ser fancy ut, og smaker slik også, men ikke la deg skremme, for den er enkel å lage. Det viktigste er å la hvert lag sjokoladetrøffel få stivne skikkelig før du har på det neste. Jeg anbefaler derfor at du tar deg tid til å la kaken stå i kjøleskapet over natten to ganger, slik jeg har beskrevet i oppskriften.

Den ferdige kaken holder seg god ekstremt lenge dersom den oppbevares i kjøleskapet. Du kan også ha kakestykkene på et brett eller liknende og sette i fryseren. De tiner raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-chocolate-truffle-bars