Oreo-drømmen



Ingredienser

Bunn:
250 g Oreokjeks
150 g smør

Fyll:
400 g kremost
3 dl kremfløte
110 g sukker
1 ts vaniljeessens
2 plater gelatin
200 g hvit sjokolade
100 g Oreokjeks

Pynt:
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Knus Oreokjeksene til bunnen til smuler i en food processor. Tilsett smeltet smør og bland sammen.

Sett ringen på en rund form (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Press kjeksmassen ut i bunnen. Sett fatet i kjøleskapet.

Pisk kremost, 2,5 dl av kremfløten, sukker og vaniljeessens sammen til en klumpfri masse (bruk håndmikser). Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Kok opp resten av kremfløten (0,5 dl) i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av

gelatinplatene og løs opp i den varme fløten. Ha så i opphakket hvit sjokolade. Rør til sjokoladen også har smeltet. Bland dette så i kremostfyllet. Grovhakk resten av Oreokjeksene og vend inn i blandingen.

Ha dette over kjeksbunnen i formen. Jevn til overflaten. La kaken stå i kjøleskapet over natten.

Fjern forsiktig kakeringen. Smelt mørk sjokolade (gjøres raskt i en kopp i mikro) og ringle over kaken med en teskje. Sett kaken tilbake i kjøleskapet og la den stå der til den mørke sjokoladen har stivnet.

Tips

Oreokjeks fås kjøpt i pakninger på flere størrelser, men den vanligste størrelsen er en pakke på 176 g som inneholder 4 små poser à 4 stk (16 stk tilsammen). Du bruker 2 slike pakker Oreokjeks til denne kaken.

"Oreo drømmen" er holdbar et par dager i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-drommen