Oreo Cookie Cream Pie



Ingredienser

Bunn:
36 stk Oreokjeks (se tips)
80 g smør
0,5 ts espresso kaffepulver

Fyll:
26 stk store marshmallows
1,5 dl melk
3 dl kremfløte
10 stk Oreokjeks (se tips)

Pynt:
1,5 dl kremfløte
50 g kokesjokolade
10 stk mini Oreokjeks (se tips)

Fremgangsmåte

Knus Oreokjeks og bland med smeltet smør og kaffepulver (gjøres raskt i food processor med hakkekniv).

Trykk kjeksblandingen utover i en paiform (26 cm i diameter). Sett kjølig.

Smelt marshmallows og melk i en stor, tykkbunnet kjele på svak varme (se tips). Rør til alt har smeltet. Ta kjelen av varmen og la avkjøle i 15 min i romtemperatur.

Pisk kremfløten til luftig krem. Bland halvparten av marshmallowsblandingen med kremen til en jevn og luftig blanding. Vend i resten av kremen og bland så i 10 stk

grovt hakkede Oreokjeks.

Hell fyllet i paiformen. Jevn til overflaten og sett formen i kjøleskapet i minst 4 timer slik at fyllet stivner.

Smelt kokesjokoladen og lag striper på bakepapir som settes i kjøleskapet så sjokoladestripene stivner (se tips).

Pynt kaken med sjokoladestripene, sprøytet krem og mini Oreokjeks.

Tips

Du bruker 3 pakninger med Oreokjeks til denne kaken. 1 pakke inneholder 4 små pakker med 4 stk kjeks i hver (altså 16 kjeks pr pakke).

Mini Oreokjeks er søte å pynte med, men hvis du ikke får tak i dette kan du drysse over hakkede, vanlige Oreokjeks i stedet.

Vær forsiktig når du smelter marshmallows og melk, så blandingen ikke svir seg. Det tar nokså lang tid før alt har smeltet og du må røre hele tiden og bruke svak varme. Det går også an å smelte marshmallows sammen med melk i mikro. Også da må man røre litt rundt underveis. Merk at marshmallowsene blåser seg opp før de smelter, så du må bruke en stor kjele (bolle hvis du smelter i mikro).

I stedet for å pynte med sjokoladestriper slik jeg har gjort, kan du ringle smeltet sjokolade direkte på kaken.

"Oreo Cookie Cream Pie" smaker nydelig servert sammen med friske, søte jordbær!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-cookie-cream-pie