Oreo sjokoladekake



Ingredienser

Sjokoladekake:
150 g hvetemel
150 g sukker
75 g kakao
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1 ts salt
2 store egg
2,5 dl melk
3 ss matolje (se tips)
- -
32 stk Oreo-kjeks (se tips)

Sjokoladekrem:
150 g smør
1 dl kakao
6 ss melis
1 dl melk

Fyll:
3 dl kremfløte
3 ss melis
(resten av Oreo-kjeksene)

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Bland mel, sukker, kakao, bakepulver, vaniljesukker og salt i en bakebolle. Pisk sammen egg, melk og matolje med en stålvisp i en annen. Ha det våte i det tørre og bland raskt sammen til en klumpfri deig.

Finn frem to runde former (22 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Ta Oreo-kjeksene fra hverandre og legg kjekshalvdelene med fyll utover i bunnen av formene. Det gjør ikke noe om kjeksene overlapper. Legg de andre kjekshalvdelene til side (disse skal senere hakkes opp og has i kremfyllet).

Fordel så sjokoladedeigen jevnt over kjeksene som ligger i bunnen av de to formene.

Stek sjokoladekakebunnene midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl kakene i formen (gjerne et par timer i kjøleskapet).

Sjokoladekrem:
Smelt smøret og rør inn kakaopulver og melis. Ha i melk og rør til en jevn blanding. Avkjøl kremen til den blir kald og tykk, men fortsatt flytende.

Fordel sjokoladekremen over kakebunnene i formene og sett formene tilbake i kjøleskapet (gjerne over natten). Sjokoladekremen vil da stivne i konsistensen.

Fyll:
Pisk kremfløten til krem sammen med melis. Hakk opp Oreo-kjeksene du har holdt til side og vend inn i kremen.

Montering:
Løsne kakebunnene fra kakeformene. Legg de oppå hverandre med kremfyllet imellom.

Tips

Vær nøye på at du bruker matolje med nøytral smak (for eksempel solsikkeolje eller rapsolje). Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

Du kan til nøds bruke to kakeformer som er 24 cm i diameter, men jeg synes kaken får passe tykkelse om du bruker litt mindre former, altså 22 cm i diameter.

32 stk Oreo-kjeks tilsvarer 2 pk (16 kjeks i hver). Når du bruker runde former som er 22 cm i diameter, vil du få rikelig med kjeks til å legge i bunnen. Jeg la noen kjekshalvdeler oppå hverandre for å bruke opp alt. Merk at når du deler kjeksene vil av og til litt av fyllet henge fast på begge halvdeler. Det er ikke så nøye, for det smaker godt med litt av fyllet både i kakebunnene og i kremfyllet:-)

Kaken har godt av å stå og trekke i et par timer etter at den er fylt, men smaker best samme dag den er fylt med kremfyllet, så kremen er helt fersk.

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

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