Oreo himmelsk fromasjkake



Ingredienser

Oreobunn:
300 g Oreokjeks
75 g smør

Ostefromasj:
1 pk jordbærgelépulver
2,5 dl kokende vann
200 g kremost naturell
3 dl lettrømme
100 g melis
3 dl kremfløte

Sjokoladefromasj:
1 pk sjokolademousse med biter av melkesjokolade (Freia, se tips)
3 dl kremfløte

Pynt:
jordbær eller andre friske bær
sjokoladesaus (se tips)

Fremgangsmåte

Ha Oreokjeks (behold kremfyllet i midten) i en food processor og kjør til smuler. Bland dette med smeltet smør.

Ha blandingen i bunnen på en kakeform (26 cm i diameter, se tips) og sett i kjøleskapet.

Løs opp jordbærgelépulveret i kokende vann. La geléblandingen stå til den er avkjølt, men fortsatt helt flytende. Pisk sammen kremost, rømme og melis til en jevn og klumpfri osterøre. Bland den avkjølte, flytende geléblandingen i ostefyllet og rør godt. Pisk kremfløten til krem og vend inn i ostefyllet til slutt. Bruk en stålvisp så alle kremklumper forsvinner og osterøren blir helt jevn og glatt.

Hell ostefyllet over Oreokjeksbunnen i kakeformen og sett formen i kjøleskapet i minst 4 timer (eventuelt over natten).

Pisk sjokolademoussepulveret med kremfløte til blandingen er stiv (ikke pisk så lenge som det står på pakningen, bare til moussen blir stiv og tykk, se tips). Fordel sjokolademoussen over ostefromasjen i formen og sett den tilbake i kjøleskapet i 4 timer eller til moussen har stivnet (eventuelt over natten).

Løsne kakeringen fra kaken og pynt kaken med friske jordbær eller andre bær. Ringle over rikelige mengder med sjokoladesaus før servering:-)

Tips

Jeg har her brukt type kakefat med kakering. Dette er smart fordi man slipper å flytte kaken ut av kakeformen og over på kakefat. Selges blant annet av Porsgrunn.

Jeg har her brukt lys sjokolademousse med melkesjokoladebiter fra Freia. En pakke er på ca 100 g pulver. Du kan selvsagt bruke sjokolademoussepulver av annet merke også. Merk at moussen her skal piskes med kremfløte og ikke melk, slik det står på pakken. Det er for at moussen skal bli stiv nok til å holde fasongen på kaken. Du må derfor passe på at du ikke pisker sjokolademoussen for lenge (og ikke i 3 min slik det står på pakken, som er beregnet på melk), for kremfløte som piskes for lenge blir jo til smør;-)

Bruk gjerne amerikansk sjokoladesaus på flaske hvis du får tak i, for den er litt tykkere i konsistensen enn den norske. Men norsk sjokoladesaus fra Freia går også veldig bra - bare husk å velge den vanlige og ikke den som stivner på isen.

Kaken kan pyntes med friske bær og frukter som du har tilgjengelig og er en herlig festkake hele året!

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

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