Ostekake i glass med Oreokjeks og Nugatti

Ingredienser



♥ 12 stk Oreokjeks
--
♥ 200 g kremost
♥ 1,5 dl Nugatti
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ høvlet sjokolade / sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Hakk Oreokjeksene grovt og fordel i bunnen på 4 dessertglass.

Visp sammen kremost, Nugatti og vanilje med elektrisk håndmikser til en jevn blanding. Pisk kremfløten til luftig krem i en annen bolle. Vend den piskede kremen i sjokoladekremen. Fordel dette så over kjeksen i glassene.

Dekk over med plastfolie og sett i kjøleskapet i et par timer.

Før servering pynter du hvert glass med pisket krem og mørk sjokolade.

Tips

♥ Jeg har her bruk Oreokjeks fylt med sjokoladekrem, men det er selvsagt også supergodt med vanlige Oreokjeks.

♥ Du kan bruke alle typer Nugatti. Jeg har her brukt Nugatti Air.

♥ Bruker du høye glass, kan du legge Oreokjeks og Nugattikremen lagvis i flere lag. Er du glad i nøtter, kan du legge i noen hakkede hasselnøtter eller valnøtter mellom lagene også.

♥ La dessertglassene gjerne stå i kjøleskapet i et par timer før servering. Det går også fint å lage desserten klar kvelden før, og så pynte med pisket krem på serveringsdagen. Den piskede kremen på toppen smaker best når den er helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekake-i-glass-med-oreokjeks-og-nugatti