Oreo Madness Cake

Ingredienser



Marengskake:
♥ 6 eggehviter
♥ 300 g sukker
♥ 20 stk Oreokjeks
♥ 150 g pekannøtter

Fyll:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 12 stk Oreokjeks (gjerne sjokoladedekkede, se tips)

Hot Chocolate Fudge Sauce:
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1 dl hvit eller lys sirup
♥ 1 dl mørkebrunt farinsukker
♥ 0,5 dl kakao
♥ 200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 2 ss smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Caramel Sauce:
♥ 200 g sukker
♥ 0,5 dl vann
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

♥ 50 g smør

Fremgangsmåte

Marengskake:
Pisk eggehvitene til hvitt skum. Tilsett litt og litt sukker om gangen under fortsatt pisking. Pisk til tykk, hvit og glossy marengs. Vend forsiktig i hakkede Oreokjeks og pekannøtter (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Form marengsen til en tykk, rund kake på en bakepapirdekket stekeplate. Sett kaken midt i ovnen som er forvarmet til 180°C. Skru temperaturen ned til 150°C straks kaken er satt inn i ovnen. Stek kaken i ca 1 1/2 time. Skru av varmen og la kaken stå og tørke i ovnen til ovnen har blitt kald. Flytt marengsbunnen over på et passende kakefat.

Hot Fudge Chocolate Sauce:
Lag sjokoladesausen mens marengskaken steker.
Ha kremfløte, sirup, mørkt sukker og kakao i en kjele. Kok opp under omrøring. La blandingen småkoke i 5 minutter. Ta kjelen av platen og tilsett sjokolade oppdelt i biter, smør og vanilje. La sjokolade og smør smelte og rør sausen jevn. Avkjøl.

Caramel Sauce:
Lag også karamellsausen mens marengkaken steker.
Ha vann og sukker i en kjele og varm opp på middels varme til sukkeret har smeltet. Skru opp varmen på platen og la blandingen koke uten å røre mer i den. La småkoke til fargen er gylden karamellbrun. Tilsett så kremfløten. Karamellen vil nå bruse litt opp, men det er slik det skal være. Bland også i smør og vanilje. Nå kan du sette kjelen tilbake på platen og begynne å røre forsiktig i karamellen over middels varme til blandingen blir jevn og klumpfri. Avkjøl.

Montering:
Pisk kremfløten til myk krem og smak til med vanilje. Fordel kremen over marengsbunnen.

Hakk Oreos grovt og dryss bitene over kremen. Det går fint med vanlige Oreokjeks. Jeg har imidlertid her brukt Oreo Milk Choc, som er Oreos som er dekket med melkesjokolade! Sinnsykt gode, så kjøpt dem hvis du får tak i! 🙂

Ringle så over rikelige mengder med sjokoladesaus og karamellsaus!

Tips

♥ Oreo Milk Choc er som nevnt Oreokjeks dekket med melkesjokolade. De er ikke så lette å få tak i, så kjøp med deg noen hvis du ser dem i butikken.

♥ Det er viktig at både sjokoladesausen og karamellsausen er godt avkjølte før de ringles over kremen på marengskaken, ellers smelter kremen.

♥ Det går fint å lage både marengsbunnen, sjokoladesausen og karamellsausen dagen i forveien, og sette kaken sammen med kremfyllet på serveringsdagen. Oppbevar både marengsbunnen og sausene i romtemperatur. Alternativt kan sausene også settes i kjøleskapet og der kan de oppbevares i mange dager, men vær forberedt på at de vil stivne i konsistensen om de står i kjøleskapet. Sausene blir imidlertid flytende igjen om du setter dem en liten stund i mikroen.

♥ "Oreo Madness Cake" er en selvkomponert variant av den berømte desserten "Oreo Madness" som lages med vaniljeiskrem. Oreo Madness finner du også her på Det søte liv! Se også "Oreo Meringue Cake".

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

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