Oreoterte med sjokoladefyll



Ingredienser

Oreobunn:
♥ 300 g Oreokjeks (2 pk)
♥ 100 g smør

Sjokoladefyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 200 g melkesjokolade
♥ 150 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 100 g friske bringebær, bjørnebær eller andre bær
♥ 50 g Oreokjeks (se tips)

Fremgangsmåte

Oreobunn:
Knus oreokjeksene i food processor (både kjeks og det hvite fyllet inni). Bland smulene med smeltet smør.

Klem blandingen fast og godt utover i bunn og kanter på en terteform (22-24 cm hvis du bruker rund terteform, se tips). Sett formen i kjøleskapet mens du lager sjokoladefyllet.

Sjokoladefyll:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt melkesjokolade og kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

La sjokoladeblandingen stå i romtemperatur i noen minutter.

Fylling og pynting:
Ta kakeformen ut av kjøleskapet. Fyll forsiktig i sjokoladefyllet (se tips).

Sett formen tilbake i kjøleskapet over natten. Sjokladefyllet skal da ha stivnet og kjeksbunnen ha blitt såpass fast i konsistensen at du kan fjerne kanten på terteformen (hvis det er den typen form som har avtagbar kant).

Pynt kaken med noen friske bær og Oreo (se tips). Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Nydelig sammen med vaniljeis!

Tips

♥ Som nevnt ovenfor kan du bruke både rund og avlang terteform. Størrelsen du må ha på formen for å få plass til alt sjokoladefyllet avhenger av hvor høye kanter det er på formen. Jeg brukte rundt form som var 22 cm i diameter, men den hadde høye kanter, så hvis din form er lavere, må du bruke form på 24 cm. Den avlange formen jeg brukte (standard størrelse er ca. 11 x 35 cm), ble litt for liten til å få plass til alt sjokoladefyllet. Du må selvsagt slutte å fylle formen før det renner over. 😃

♥ Bruk gjerne den type form som har avtagbar kant. Da kan du dytte kaken ut av formen når den har stivnet, og servere kaken direkte på bunnen av formen. Det ser både penere ut og gjør det lettere å skjære opp kaken.

♥ Husk at du bør presse kjeksblandingen nokså fast ned i formen. Dette både for å unngå at kjeksen smuler for mye når du skal skjære den opp og for å få plass til sjokoladefyllet.

♥ Jeg har pyntet kaken med bær og mini-Oreokjeks. Det går like fint å bruke hakkede oreokjeks, eller å bare pynte med bær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreoterte-med-sjokoladefyll