Oreokake til 17. mai



Ingredienser

Bunn:
♥ 350 g Oreokjeks
♥ 100 g smør

Ostekremfyll:
♥ 300 g kremost
♥ 4 dl melis
♥ 3 dl kremfløte
♥ 70 g Oreokjeks

Sjokolademousse:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 0,5 dl kokende varmt vann
♥ 4 egg
♥ 3 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte
♥ 100 g melis
♥ 70 g Oreokjeks

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 250 g jordbær
♥ 150 g blåbær
♥ 50 g Oreokjeks

Fremgangsmåte

Bunn:
Ha Oreokjeks i en food processor og knus kjeksen til smuler. Bland smulene med smeltet smør.

Ha kakeringen til en rund form som er 24 cm i diameter direkte rett på et kakefat. Trykk kjeksmassen løst ned i bunnen og ut i kantene. Sett fatet med kakeringen i kjøleskapet i 30 minutter.

Ostekremfyll:
Pisk sammen kremost og melis.

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Vend fløtekremen sammen med ostekremen. Hakk Oreokjeks og vend inn.

Hell ostekremfyllet over kjeksbunnen i kakeformen. Sett kaken i kjøleskapet i minst 3 timer.

Sjokolademousse:
Smelt kokesjokolade sammen med 0,5 dl kokende varmt vann på lav varme. Ta kjelen av platen.

Skill eggene. Ha én og én eggeplomme i den smeltede sjokoladen. Rør godt med en skje mellom hver eggeplomme slik at den blander seg godt i sjokoladen før du tilsetter neste.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter slik at de mykner. Klem vannet ut av gelatinplatene. Ha dem i en kopp og tilsett 1 ss kokende varmt vann slik at gelatinplatene smelter. Rør den smeltede gelatinen inn i sjokoladeblandingen.

Pisk kremfløten til en tykk og luftig fløtekrem. Vend noen skjeer av den piskede kremen litt og litt sammen med sjokoladeblandingen. Ha deretter sjokoladeblandingen i bollen med resten av den piskede kremen. Rør med slikkepotten til blandingen er jevn.

Pisk eggehvitene stive i en ny, ren bolle. Tilsett melis og pisk videre til du får en bløt marengs. Vend marengsen inn i sjokoladekremen.

Hakk til slutt opp Oreokjeks og vend kjeksbitene inn i sjokolademousseblandingen.

Hell sjokolademousseblandingen over ostekremen i kakeformen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet og la den stå der til sjokolademoussen har stivnet helt, minst 4 timer og helst over natten.

Pynt:
Ta kaken ut av kjøleskapet og fjern kakeringen.

Pisk kremfløten til krem og fordel kremen over toppen av kaken.

Pynt kaken med jordbær og blåbær. Dryss over hakket Oreokjeks.

Tips

♥ Jeg har her brukt hjemmelaget sjokolademousse, som jo gjør kaken ekstra god og lusuriøs. Har du dårlig tid, går det også greit å bruke 2 pk sjokolademoussepulver slik jeg har gjort i denne versjonen: **Oreokake (Oreo Dream Cake)**. Pisk da innholdet i begge posene sammen med totalt 4 dl matfløte slik at du får en tykk sjokolademousseblanding. Deretter kan du vende inn hakkede Oreokjeks og helle sjokolademoussblandingen over ostekremfyllet.

♥ Hvis du bruker hjemmelaget sjokolademousse som beskrevet i oppskriften, vil Oreokaken bli høy og flott i form som er 24 cm i diameter. Det går også greit å bruke en form som er 26 cm i diameter, men da blir kaken selvsagt litt lavere.

♥ Jeg setter kakeringen direkte på serveringsfatet for å slippe å flytte kaken over på noe kakefat etterpå.

♥ La kaken stå i kjøleskapet helt frem til servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreokake-til-17-mai