

Oreo kake med peanøtter

Jeg bare elsker denne kaken og den er så lett å bake – og hjertelig takk til alle dere som likte den på facebook og instagram. Denne oppskriften er bare fantastisk og det er en fryd å kunne dele den med dere – og det er bare å dele den videre.



Som før bruker jeg kun ekte kuvertyre sjokolade – det er dette som løfter smaken. Ja den er noe dyrere men smaker bare helt fantastisk og jeg vil at dere skal få det beste resultatet. Dere kan bestille sjokoladen i Cacas nettbutikk de selger den også i ulike kakebutikken som traktøren. Dere bare må teste denne sjokoladen

Denne oppskriften er til en springform på 24 cm. Jeg baker denne ofte på Hurtigruten og gjestene elsker den – om du også gjør det, legg gjerne igjen en kommentar her på bloggen.

Nettbakerens oreo kake

- ***500 gram oreo kjeks***
- ***100 gram smør***
- ***500 gram philadelphia***
- ***3,5 dl melis***
- ***3 dl pisket krem med 5 ss sukker***

Mousse:

- ***250 gram ekte sjokolade fra Cacas nettbutikk***
- ***1 egg,***
- ***2 ss sukker***
- ***3 dl kremfløte***

Da blander vi:

Ta 1/4 av oreoen og brekk den i små biter – legg dem i en pose

og knus – sett til side. Smuldre resten av kjeksen i litt større biter. Smelt smør og bland med oreo smulene. Bruk en 24 cm rund form. Jeg anbefaler slike løse ringer, da kan du lage denne kaken rett på fatet ditt. Her er en link til en slik form jeg mener: [Cacas nettbutikk](#)

Bland kremosten, philadelphia og melisen. Den piskete kremen med sukker blandes inn. Halvparten smøres på bunnen, og halvparten av kjeksen settes til side (skal strøes oppå etterpå)

Da har vi laget bunnen og det første deilige og deilige kakelaget – sett kjølig i 30 minutter eller gjør som jeg...som ikke har tid å vente 10 minutter på frys #lovit

Nå lager vi moussen:

Sjokolade smeltes, eggedosis piskes – kremfløte piskes – så blander du eggedosis og krem og heller sjokoladen i en tynn stråle i denne deilige blandingen. Ikke glem å smak og røre...

Ha litt av oreo kjeksene i blandingen (husk å spare litt smuler til pynt også) Smør mousseen over kaken og sett på kjøll i 30 minutter...eller frys i 10 minutter ☐

Nå tar du resten av kremosten (philadelphiakremen) på toppen og pynt/dekorer med smeltet sjokolade sjokoladekaos og resten av smulene av oreokjeksene



Og nyt og gled alle med denne deilige kaken – det er en fryd å kunne dele denne med dere

Jeg elsker å pynte med salte nøtter og deilig sjokolade. Det blir jo så godt