



Oreo ostekake

ca. 10 - 12 kakestykker



Middels

up to 30 Min.



Ingredienser:

Kakebunn:

300 g Oreokjeks
100 g usaltet smør (smeltet)

Ostefyll:

450 g kremost
10 g Dr. Oetker Vanilla Paste (2 ts)
350 ml Q-Meieriene kremfløte
200 g Oreokjeks

Dekorasjon:

100 g mørk sjokolade
100 ml Q-Meieriene kremfløte
ca. 4 - 8 stk Oreokjeks

1 Kakebunn:

Smør en springform (ø ca. 20 cm).

Ha kjeksene i en tykk pose og knus de til smuler med en kjevle. Ha smulene i en bolle og tilsett det smeltede smøret. Rør til alt smøret er godt blandet inn.

Fordel kjeksblandingen jevnt utover den smurte springformen og pres det godt ned. Sett formen i kjøleskap til avkjøling.

2 Ostefyll:

Knus Oreokjeksene i den tykke posen med en kjevle, men denne gangen skal de kun knuses lett slik at det fortsatt er noen store biter igjen.

Ha kremost og vaniljepaste i en bolle og pisk det sammen. Tilsett fløten og pisk til det danner seg myke topper.

Ha Oreokjeksene i kremen og rør den inn. Ta springformen ut av kjøleskapet og fordel ostefyllet over kjeksbunnen. Glatt ut toppen og sett kaken tilbake i kjøleskapet i minst 4 timer, eventuelt natten over.





3 Dekorasjon:

Brekk sjokoladen opp i biter og ha den i en bolle.

Varm opp fløten i en liten kjele til den nesten når kokepunktet. Hell fløten over sjokoladen og la det stå i 2 minutter før det røres sammen til all sjokoladen har smeltet, og det er blitt til en jevn og flytende sjokoladeganache.

Ta ostekaken ut av springformen, bruk en varm spatel til å løsne kaken på sidene. Legg kaken på et fat.

Lag striper med sjokoladeganache over kaken med hjelp av en spiseskje, og sett noen Oreokjeks på høykant på kaken.

Sett kaken tilbake i kjøleskapet til den skal serveres.

