



## Oreo Cake Original

### Ingredienser

#### Bunn:

400 g Oreokjeks  
100 g smør

#### Fyll 1:

200 g kremost  
2,5 dl melis  
2 dl kremfløte

#### Fyll 2:

1 pk sjokoladepuddingpulver (til koking)  
6 dl H-melk

#### Pynt:

3 dl kremfløte  
130 g Oreokjeks



### Fremgangsmåte

Ha Oreokjeks i en food processor sammen med mykt smør. Kjør på full hastighet til en jevn masse.

Trykk kjeksmassen i bunnen på en rund form (26 cm i diameter). Bruk gjerne Porsgrunns kakeform som kombinerer kakeform og kakefat (se bilde). Eller sett en kakering direkte på et kakefat. Sett i kjøleskapet i 30 min.

Rør sammen kremost og melis. Pisk kremfløten til krem og bland inn i ostekremen. Smør dette jevnt over kjeksbunnen. Sett tilbake i kjøleskapet i 30 min.

Ha sjokoladepuddingpulveret og 1 dl kald H-melk i en liten kjele. Rør til pulveret er oppløst (bruk en spiralvisp). Tilsett 4 dl H-melk til og kok opp under stadig omrøring til du ser at blandingen tykner. Ta kjelen av platen og pisk inn 1 dl kald H-melk til slutt. La stå til sjokoladepuddingen er helt avkjølt, men enda ikke helt stivnet. Pisk jevnlig i den under avkjølingen, slik at du unngår snerkdannelse.

Hell den kalde sjokoladepuddingen i kakeformen og sett tilbake i kjøleskapet til puddingen har stivnet helt (ca 3 timer).

Løsne kakeringen fra kaken ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Fjern kakeringen. Dekk kaken med pisket krem og pynt med grovt hakkede Oreokjeks.

### **Tips**

Oreo er definitivt Amerikas mest berømte kjeks og består av doble mørke sjokoladekjeks fylt med en slags vaniljesmørkrem. På kjekspakken står det dessuten i all beskjedenhet at Oreo er "The World's No 1 Biscuit !". Du får nå kjøpt kjeksene i mange norske matvarebutikker!

Kaken oppbevares kjølig.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-cake-original>