



Oreoterte med karamell- og sjokoladefyll

Ingredienser

Bunn:

- ♥ 400 g Oreokjeks
- ♥ 100 g smør

Karamellfyll:

- ♥ 125 g smør
- ♥ 1,5 dl brunt sukker
- ♥ 0,5 dl kremfløte

Sjokoladefyll:

- ♥ 2,5 dl kremfløte
- ♥ 350 g kokesjokolade

Pynt:

- ♥ 1 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Bunn:

Knus oreokjeksene i en food processor. Smelt smøret og bland med kjekssmulene. Klem blandingen utover i bunn og kanter på en rund paiform som er 25 cm i diameter og minst 5 cm dyp. Sett formen kjølig.

Karamellfyll:

Til karamellfyllet has smør og brunt sukker i en kjele. Varm opp blandingen under omrøring og la den småkoke i 1 minutt mens du rører hele tiden. Ta kjelen av platen og hell i kremfløten litt og litt mens du rører.



La karamellen avkjøles i 15 minutter og hell den deretter i paiformen. Sett formen i fryseren i 30 minutter.

Sjokoladefyll:

Kok opp kremfløten til sjokoladefyllet. Ta kjelen av platen og tilsett opphakkert kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

Ta kaken ut av fryseren og fordel sjokoladefyllet over karamellen. La kaken stå i kjøleskapet til sjokoladefyllet har stivnet.

Før servering:

Sett kaken på et fat og dryss over litt maldonsalt før servering.

Tips

- ♥ Kaken holder seg fin i kjøleskapet i flere dager. Den kan også fryses.
- ♥ Dette er en mektig konfektkake som bør serveres i ikke alt for store stykker.
- ♥ Varm kaffe smaker fantastisk til denne kaken her!

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreoterte-med-karamell-og-sjokoladefyll>