

# OREO KAGE MED CHOKOLADEMOUSSE

Vanvittig lækker Oreo kage, der både indeholder knuste Oreos, mild flødeostecreme og blød chokolademousse. Kagen kan med fordel laves dagen før, da den skal stå på køl i mindst 4 timer.

•

Til

## Bund

- 2 pk Oreo kiks (1 pakke svarer til 150 g)
- 125 g smør

## Flødeostecreme

- 200 g flødeost naturel
- 1 1/2 dl flormelis
- 2 dl fløde
- 1 tsk vaniljepulver (eller frøene fra 2 vaniljestænger)

## Chokolademousse

- 65 g smør
- 75 g chokolade
- 2 æg
- 1/2 dl sukker
- 1 pk Oreo kiks

## Forslag til pynt

- 1 dl fløde (pisket til flødeskum)
- 1 pk Oreo kiks (knuste)

## Bund:

Knus Oreo-kiksene i en food processor, eller kom dem i en frysepose, og knus dem med kagerulle. Smelt smørret, og bland det sammen med kiksekrummerne.

Fordel kiksemassen på bunden af en springform (22 cm) – brug med fordel en form med relativt høje kanter, så der er plads til hele kagen. Sæt formen på køl, imens resten af kagen laves.

**Tip:** Du kan evt. bruge konditorplast eller klippe strimler af et plastikchartek og komme strimlerne rundt i kanten af formen. Så får du en flot, skarp kage.

## Flødeostecreme:

Pisk flødeost og flormelis sammen til en jævn masse. Pisk derefter fløde og vaniljepulver sammen til flødeskum i en anden skål. Vend flødeosteblandingen forsigtigt i flødeskummet. Hæld flødeostecremen ud over kiksebunden, og sæt formen på køl igen.

## Chokolademousse:



Smelt smør og chokolade ved lav varme i en gryde, og sæt det så til side, så det kan køle lidt af.

Del æggene i blommer og hvider i hver sin skål, og fordel så sukkeret ligeligt i de to skåle.

Pisk æggehviderne stive, og stil dem til side.

Pisk æggeblommerne, og tilsæt så den smeltede chokoladeblanding lidt ad gangen, imens der piskes.

Vend de stive æggehvider forsigtigt i chokoladeblandingen. Pas på, at luften ikke slås ud af hviderne.

Hak Oreo-kiksene groft, og drys dem ud over flødeostecremen. Fordel chokolademoussen henover, og sæt så kagen på køl i mindst 4 timer før servering - eller gerne natten over.

Pynt f.eks. kagen med en lille smule flødeskum og knuste Oreos lige inden servering.