

Enkel oreokake i glass

Ingredienser

Oreobunn

100 g knust oreokjeks

30 g smeltet smør

Fyll

1 dl kremfløte

100 g kremost, naturell

1 dl melis

1 ts vaniljesukker

Innmaten til oreokjeks

Topping

50 gram knekt oreokjeks



1. Start med bunnen; smelt smør i en liten kjele.
2. Skrap ut innmaten av kjeksene og legg i en liten bolle.
3. Legg resten av kjeksene i en plastpose, og kjevl posen til du får fine smuler. Legg over i en bolle og bland inn smøret.
4. Spre kjeksblandingen ned i glassene og trykk godt ned til du har en jevn flate. Sett i kjøleskapet mens du lager fyllet.
5. Pisk kremfløten stiv.
6. I en egen bolle pisker du sammen kremost, melis og vaniljesukker.
7. Vend sammen fløten og kremostblandingen. Bland inn fyllet fra oreokjeksene inn i kremostblandingen med en slikkepott.
8. Fordel blandingen jevnt over kjeksbunnen med en slikkepott og fordel mer knust oreokjeks på toppen. Sett kjølig så lenge dere rekker.