

### Ingrediënten

330 gram oreokoekjes  
110 gram boter  
200 gram melk chocolade (reep)  
100 gram pure chocolade (reep)  
200 ml verse slagroom (niet uit spuitbus)



### Recept

Bakblik met losse bodem, te koop bij de blokker. Deze hebben een losse bodem waardoor je het gebak makkelijk eruit kunt "tillen".

Aan de slag:

Maak de oreokoekjes fijn door een hakmolen te gebruiken. En doe het in een diepe bak

Smelt de boter en meng dit met de fijngemaakte oreo koekjes. Meng dit goed samen!

Kook de slagroom, zodra je ziet dat het gaat borrelen haal je de slagroom van het vuur.

Doe de chocolade stukjes in een diepe bak en doe daar bij de gekookte slagroom in en laat het ff staan voor 1 min. Dit word ganache genoemd.

Roer dit goed samen tot alle klontjes weg zijn.

Doe de mengsel van de oreokoekjes in de bakvorm. (Bakvorm hoeft NIET ingevet te worden!) Druk het met een lepel aan de bol zijde goed aan. En maak er een diepte in zodat straks de ganache er in gaat.

Giet de ganache nu in de bakvorm. Het wordt uiteindelijk NIET HARD maar moet ook niet vloeibaar zijn.

Het gebak kan je er heel makkelijk uit halen door de losse bodem van de bakvorm.

Versieren naar eigen keus.

Bron



**Esra Gürlér**

15 uur · Tilburg (gemeente) · Bewerkt

Origineel :

Taste Made. & Nima Tammant

Facebook: Koken en Bakken

25/07/2015

Fotos



Info Martine Lycke



Mandy Yasmine Ben ▶ Koken en Bakken ,  
2 mei · 🌐

Me 2de oreo creatie gaat nu de koelkast in voor 4 a 5 uurtjes



<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=520910691381838&set=gm.894716177233959&type=1&theater>