



⌚ ± 1.5 uur

 8 personen



Mmm, wat ziet deze Oreo cake er heerlijk uit! Zoals je misschien al weet zijn Oreo koekjes ideale koekjes om een lekkere baksel mee te maken. Oreo koekjes hebben namelijk een heerlijke smaak. Vandaag hebben wij er een lekkere cake mee gemaakt. Deze Oreo cake is heel eenvoudig om te maken en is echt een feestje in je mond. Ben je benieuwd geworden naar hoe je zelf deze cake kunt maken? Lees dan snel verder voor ons Oreo cake recept en ga lekker aan de slag!

- 500 gram Brand New Cake Cake-mix;
- 30 gram cacaopoeder;
- 100 gram + 1 handjevol Oreo Cookie Crumbles.
- 100 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- 1 handjevol Oreo Cookie Crumbles.
- Cakevorm 25 centimeter;
- Bakspray.

- 300 gram ongezouten roomboter;
- 5 eieren (maat M).



Het maken van de cake:

1. Verwarm de oven voor op 140 graden (hetelucht).
2. Spray de cakevorm in met de bakspray.
3. Doe de Cake-mix, eieren, boter en de cacaopoeder in een kom.
4. Mix dit in 4 minuten op de laagste snelheid tot een glad beslag.
5. Spatel 100 gram Oreo crumbles door het beslag heen.
6. Doe het beslag in de cakevorm.
7. Bak de cake in circa 60 minuten gaar en goudbruin.
Tip! Prik met een satèprikker in de cake. Als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar.
8. Laat de cake enkele minuten in de vorm afkoelen.
9. Stort de cake op een rooster en laat hem volledig afkoelen.

Het maken van de topping:

1. Doe de chocolade calllets in een hittebestendige kom.
2. Zet een pannetje met water op het vuur.
3. Smelt de chocolade calllets au bain-marie.
4. Schenk de gesmolten chocolade over de cake heen.
5. Strooi een handjevol Oreo crumbles over de chocolade heen.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere recepten met Oreo koekjes!

Oreo koekjes geven je baksels een heerlijke smaak. Naast deze Oreo cake hebben wij nog een aantal andere recepten waarin we deze lekkere koekjes hebben gebruikt. Van een heerlijke Oreo aardbei kwarktaart tot aan Oreo cupcakes. Wij hebben voor ieder wat wils! Wij hebben ook een recept waarmee je heerlijke Oreo donuts maakt. Deze donuts zijn perfect om uit te delen op bijvoorbeeld een feestje. Bekijk al onze recepten met Oreo [hier!](#)

Het bewaren van de Oreo cake

Het kan natuurlijk best zo zijn dat deze cake niet in één keer opgaat. Het is daarom handig om te weten hoe je de cake het beste kunt bewaren. Je kunt de cake het beste luchtdicht verpakt op het aanrecht bewaren. Hij blijft dan circa 7 dagen goed. Als je de cake nog langer wilt bewaren, dan kun je hem ook invriezen. In de vriezer blijft hij maar liefst 3 maanden goed.



Deel jouw Oreo cake met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke Oreo cake gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Oreo Cookie Crumbles 400g (Art.nr.: VD35181)
- 1 x BrandNewCake Cupcake mix 500g (Art.nr.: BNC00817)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Patisse Cakevorm 25cm (Art.nr.: P02833)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)

