Oh Oh Oreo Brownies



Ingredienser

125 g smør
200 g kokesjokolade
5 dl sukker
4 store egg
2 ts vaniljeessens
2 dl hvetemel
16 stk Oreo-kjeks (se tips)

Pynt:
vaniljesukker

Fremgangsmåte

Smelt 50 g av smøret sammen med kokesjokoladen i en liten kjele over svak varme. Pisk resten av smøret mykt sammen med sukkeret. Tilsett ett egg av gangen og pisk godt mellom hvert egg. Rør inn den smeltede sjokoladen og vaniljeessens (se tips). Bland så i hvetemelet og rør til deigen er jevn. Hakk Oreo-kjeksene opp i store biter og vend forsiktig inn i deigen.

Fordel deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 40 min. Avkjøl kaken helt i formen (sett kaken gjerne et par timer i kjøleskapet).

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter. Dryss litt vaniljesukker over hvert kakestykke før servering.

Tips

2 ts vaniljeessens tilsvarer 1 liten flaske, og fås kjøpt i de aller fleste matvarebutikker.

Oreo er definitivt Amerikas mest berømte kjeks og består av doble mørke sjokoladekjeks fylt med en slags vaniljesmørkrem. På kjekspakken står det dessuten i all beskjedenhet at Oreo er "The World's No 1 Biscuit !". Du får kjøpt kjeksene i Norge, blant annet i matvarebutikken Centra, hos Smart Club og hos butikkene til Deli de Luca.

Oreo-kjeks fås kjøpt i pakninger på flere størrelser, men den vanligste størrelsen er en pakke på 176 g som inneholder 4 små poser à 4 stk (16 stk tilsammen). Du bruker altså 1 slik pakke Oreo-kjeks til denne kaken.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oh-oh-oreo-brownies