Oreo Cream Cheese Brownies



Ingredienser

Browniedeig:
200 g smør
350 g brunt sukker
100 g kakao
3 store egg
1 ts vaniljeeekstrakt
2 dl hvetemel
1 ts bakepulver
16 Oreokjeks

Ostekakedeig:
200 g kremost
75 g sukker
1 stort egg
1 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Browniedeigen:
Pisk mykt smør sammen med brunt sukker og kakao. Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert. Bland i vaniljeekstrakt. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen. Hakk opp Oreokjeksen grovt (det kan godt være noen nokså store kjeksbiter innimellom). Bland kjeksen inn i kakedeigen.

Ostekakedeigen:
Ha alle ingrediensene til ostekakedeigen i en liten bolle (osten bør ha romtemperatur). Pisk med håndmikser til blandingen er luftig og klumpfri.

Steking:
Ha bakepapir i en smurt, liten langpanne (ca 20 x 30 cm). Ha den mørke browniesdeigen i formen og fordel den jevnt utover.

Fordel ostekakedeigen over browniesdeigen ved hjelp av en stor skje - ostekakedeigen skal dekke hele kaken.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 25-30 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (gjerne over natten i kjøleskapet). Ta kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del den opp i passe store firkanter. Løft kakestykkene fra bakepapiret ved hjelp av en stekespade.

Tips

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 !"

Kaken er kjempefin å fryse og tiner raskt.

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

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