Oreo Cheesecake Cookies



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g kremost
♥ 4,5 dl sukker
♥ 2 ts vaniljeessens
♥ 5,5 dl hvetemel (se tips)
♥ 2,5 dl chocolate chips
- -
♥ 5 dl Oreokjekssmuler (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med romtemperert kremost. Pisk inn sukkeret og så vaniljeessens.

Deretter blander du inn hvetemelet til du får en jevn deig. Vend til slutt i chocolate chips.

Sett deigen i kjøleskapet i minst 30 min, så den blir fastere i konsistensen (se tips).

Trill deigen til runde kuler (bruk ca 1 god ss deig per kake) og rull dem i Oreokjekssmuler (se tips). Det skal bli ca 25 kaker av denne oppskriften.

Sett kakene på to bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom og stek dem ved 180°C i 12-15 min (se tips).

Avkjøl kakene på stekeplaten i 5 min før de flyttes på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Bruk Oreokjekssmuler uten den hvite kremen inni kjeksen. Kjøp 2 pk Oreokjeks for å være sikker på at du får nok smuler. Del kjeksene og skrap ut den hvite kremen på innsiden. Så har du kjeksen uten krem i en food processor og kjører til du får små, tørre kjekssmuler.

♥ I stedet for chocolate chips kan du bruke grovt hakket kokesjokolade.

♥ Det er viktig at du lar deigen stå i kjøleskapet en stund før steking hvis du synes den virker bløt. Det kan også være lurt å steke en prøvekake for å sjekke om konsistensen er fast nok eller om kaken flyter for mye utover under stekingen. Hvis det skjer, bør du for det første la deigen stå litt lenger i kjøleskapet og hvis det fortsatt ikke er bra kan du tilsette litt ekstra hvetemel.

♥ Ikke stek kakene for lenge. De skal ha en myk kjerne og være "chewy" i konsistensen. Kakene virker myke når de kommer ut av ovnen, men de blir litt fastere når de blir avkjølt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-cheesecake-cookies