Dubai Chocolate Chip Cookies



Ingredienser

Pistasjfyll:
♥ 130 g kadayif
♥ 1 ss smør
♥ 180 g pistasjkrem
♥ litt grønn konditorfarge (kan sløyfes)

Chocolate Chip Cookies:
♥ 200 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 150 g brunt sukker
♥ 2 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 350 g hvetemel
♥ 1 ts natron
♥ 200 g melkesjokoladeknapper

Pynt:
♥ 50 g melkesjokoladeknapper
♥ 2 ss pistasjkrem
♥ 30 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Pistasjfyll:
Finn frem kadayif. Vei opp mengden du trenger, skjær deigen i mindre biter og ha deigen i en stekepanne med smeltet smør. (Jeg lagde her pistasjfyll til både **Dubai**

sjokoladecookies og **Dubai Chocolate Chip Cookies**). Stek deigstrimlene på middels varme slik at de blir gyllenbrune og sprø. Vend rundt på deigen mens den steker slik at den ikke svir seg.

Slå av varmen på platen. Ha pistasjkrem i pannen. Vend deigen godt sammen pistasjkremen slik at pistasjkremen fordeler seg jevnt med den sprøstekte deigen. Bland eventuelt inn en liten dråpe grønn konditorfarge for å få sterkere grønnfarge på fyllet. La fyllet avkjøles.

Finn frem en fjøl som du dekker med bakepapir. Form 16 teskjestore topper (jeg lagde som sagt større porsjon fordi jeg også lagde pistasjfyll til **Dubai Chocolate Chip Cookies** og formet til sammen litt over 30 topper). Sett brettet i fryseren i minst 4 timer (og gjerne over natten).

Chocolate Chip Cookies:
Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen, og deretter vaniljeekstrakt. Sikt hvetemel sammen med natron. Bland dette inn så du får en tykk deig. Vend inn melkesjokoladeknapper.

Del deigen i 16 jevnstore deler (ca. 60 gram deig per kake). Klem deigen litt flat mellom hendene og legg på en fryst pistasjtopp. Klem deigen rundt pistasjtoppen og pass på at deigen er tett rundt fyllet. Klem ned noen få melkesjokoladeknapper på toppen av kaken.

Gjør dette med alle kakene. Sett kakene på brettet og så i fryseren i minst 1,5 time.

Steking og pynting:
Legg de fryste kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10–12 minutter.

La kakene avkjøles før du pynter dem med litt smeltet melkesjolade, pistasjkrem og hakkede pistasjnøtter.

Tips

♥ Kadayif fås foreløpig ikke kjøpt i vanlige norske matbutikker, men i mange utenlandske matbutikker (se i kjøledisken eller i fryseren). Jeg har kjøpt dette i matbutikker på Grønland i Oslo. Kadayif har flere måneders holdbarhet i kjøleskapet.

♥ Jeg har brukt ferdigkjøpt pistasjkrem. Du får kjøpt dette i ulike delikatesseforretninger (jeg kjøpte blant annet disse **HER** hos Olivenlunden). Du kan alternativt bruke hjemmelaget pistasjkrem som du finner oppskrift på **HER** på Det søte liv.

♥ Grønn konditorfarge gir litt friskere grønnfarge på pistasjfyllet. Dette fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakeutstyr. Jeg brukte fargen "Lime" fra Progel.

♥ Jeg brukte melkesjokoladeknapper fra Dr Oetker. Du kan fint bruke melkesjokoladeknapper fra andre merker, eller så kan du bruke grovt hakket melkesjokolade.

♥ Pistasjtoppene kan lages klare lenge i forveien og oppbevares i fryseren til dagen du vil bake cookies! Som nevnt over, lagde jeg en større porsjon pistasjtopper slik at jeg hadde dem klare til både **Dubai sjokoladecookies** og til **Dubai Chocolate Chip Cookies**. Samlet mengde ingredienser til fyllet ble da: 250 g kadayif, 2 ss smør og 350 g pistasjkrem.

♥ Det å fryse cookiesene før steking gjør at de beholder en rundere form under stekingen og at pistasjfyllet holder seg fint inni kakene.

♥ Kakene er supre å oppbevare i fryseren, og de tiner nokså raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dubai-chocolate-chip-cookies