Deep Dish Påskecookies med melkekrem



Ingredienser

Påskecookies:
♥ 225 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 150 g brunt sukker
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 2 store egg
♥ 1 ts natron
♥ 350 g hvetemel
♥ 150 g melkesjokolade (se tips)
♥ 200 g påskeegg (miniegg) (se tips)

Melkekrem:
♥ 125 g melis
♥ 50 g smør
♥ 50 g hvit sjokolade
♥ 100 g søtet, kondensert melk (se tips)

Pynt:
♥ 100 g melkesjokolade
♥ 100 g påskeegg (miniegg) (se tips)

Fremgangsmåte

Påskecookies:
Ha romtemperert smør i en bolle sammen med hvitt og brunt sukker og vaniljepasta. Pisk dette godt sammen med elektrisk mikser. Tilsett eggene under fortsatt pisking slik at du får en luftig

smørkrem. Pisk inn natron. Bland inn hvetemelet til en tykk cookiedeig.

Sett til side 36 pene påskeegg som du skal bruke som pynt. Resten av påskeeggene og melkesjokolade (til sammen 350 gram) hakkes grovt. Kna sjokoladen inn i deigen. Sett deigen kjølig i 30 minutter.

Del deigen i 12 like store emner à ca. 110 gram (dette passer til burgerformer som er 8,5 cm i diameter, se tips). Spray silikonformen lett med formfett. Form hvert deigemne til tykke, runde cookies som legges ned i formene.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10–12 minutter.

Når cookiesene er tatt ut av ovnen og fortsatt er varme, presser du forsiktig ned en grop i midten av hver cookie (se tips).

La cookiesene deretter avkjøles i formene til de er helt kalde og stive (se tips). Først da kan de dyttes ut av formene.

Melkekrem:
Ha melis og romtemperert smør i en bolle. Smelt hvit sjokolade (se tips) og tilsett sammen med søtet, kondensert melk (se tips). Pisk dette sammen til en tykk krem.

Ha melkekremen i en sprøytepose med glatt, rund sprøytetipp. Sprøyt melkekrem i gropene på hver cookie.

Pynt:
Smelt melkesjokoladen (se tips).

Bruk en spiseskje til å fordele smeltet melkesjokolade over melkekremen på hver cookie (det gjør ikke noe om litt av melkekremen synes).

Legg på påskeegg før melkesjokoladen har stivnet, slik at påskeeggene fester seg til sjokoladen.

Avkjøl til sjokoladen har stivnet før du serverer cookiene.

Tips

♥ Jeg har her brukt former i silikon som egentlig er beregnet på hamburgerbrød, se nettbutikken **Kokkebutikken.no** **HER**. Jeg synes størrelsen medium (som er 8,5 cm i diameter) er akkurat passe størrelse for cookies. Det går også an å steke Deep Dish Cookies i lave, ildfaste former

eller direkte på stekeplate med kakeringer rundt.

♥ Det er mye sjokolade i denne oppskriften, men det er jo nettopp det som gjør cookiesene så gode! Jeg startet med å finne frem 36 pene påskeegg uten sprekker som jeg kunne bruke til pynt. Så veide jeg opp resten av påskeeggene (ca. 200 gram) og fylte opp med melkesjokolade slik at total mengde påskeegg og melkesjokolade blir 350 gram.

♥ Vaniljepasta er mørk vaniljesirup som gir veldig god vaniljesmak. Fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt.

♥ Til melkekremen er det viktig at du bruker søtet, kondensert melk (som er tykk og lysegul i fargen). 1 boks inneholder ca. 400 gram, så hvis du kun lager denne porsjonen melkekrem, vil du få rester av den kondenserte melken som kan oppbevares i en tett boks i kjøleskapet.

Jeg lagde her en stor porsjon melkekrem slik at jeg brukte hele boksen, siden jeg ville lage flere ting med melkekrem. Oppskriften er da: 500 g melis, 200 g smør, 200 g hvit sjokolade, 400 g søtet, kondensert melk.

♥ Hvit sjokolade og melkesjokolade smeltes raskt i mikrobølgeovnen, eller i en skål over vannbad.

♥ Gropen i midten av cookiesene lages mens cookiesene er varme og fortsatt i formene. Vær forsiktig når du former gropen, for det er meningen at det skal være et godt lag cookie i bunnen. Du kan bruke en spiseskje eller lignende utstyr (jeg brukte en liten minikjevle med butte kanter).

♥ Det er viktig at du lar cookiesene avkjøles til de er helt kalde før de tas ut av formene, ellers går de i stykker. Jeg lar formen stå i kjøleskapet i et par timer, til jeg ser at cookiesene har blitt faste nok til at de tåler å dyttes på. □□

♥ Dette er store og mektige cookies. Det er jo bare å skjære dem i to hvis du synes de blir for store, og det ser dessuten bare lekkert ut når melkekremen synes. Cookiesene holder seg gode lenge dersom de oppbevares kjølig og innpakket i plast eller i kakeboks. De er også kjempefine å fryse og tiner raskt!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/deep-dish-paskecookies-med-melkekrem