



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 vaniljeeekstrakt



Fremgangsmåte

Browniedeigen:

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker og kakao. Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert. Bland i vaniljeeekstrakt. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen. Hakk opp Oreokjeksene grovt (det kan godt være noen nokså store kjeksbiter innimellom). Bland kjeksene 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 (gjærne 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 steke-spade.

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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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