



## Triple Choc Cookies

### Ingredienser

200 g smør  
200 g melis  
0,5 dl lys sirup  
(eller karamellsaus på flaske fra Freia)  
250 g hvetemel  
2 ts vaniljesukker  
3 ts kakao  
1,5 ts bakepulver  
100 g kokesjokolade  
100 g melkesjokolade  
100 g hvit sjokolade

### Pynt:

100 g kokesjokolade  
100 g hvit sjokolade

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, melis og sirup (eller karamellsaus) til luftig smørkrem. Sikt sammen de tørre ingrediensene og tilsett. Bland deigen godt sammen.

Sett runde topper med to spiseskjeer med god avstand på bakepapkledde stekeplate. Trykk toppene til runde, flate kaker med fingrene. Hakk kokesjokoladen, melkesjokoladen og den hvite sjokoladen opp i store biter. Trykk biter av alle tre typer med sjokolade ned i cookiesene. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15 min.



Avkjøl kakene (se tips). Smelt kokesjokoladen over vannbad. Ha den i et lite kremmerhus laget av matpapir. Klipp et lite hull nederste i kremmerhuset og ringle sjokolade over hver cookies. Sett kjølig til sjokoladen har stivnet. Smelt deretter den hvite sjokoladen over vannbad. Ha den i et lite kremmerhus laget av matpapir. Klipp et lite hull nederste i kremmerhuset og ringle hvit sjokolade over hver cookies. Sett kjølig til den hvite sjokoladen har stivnet.

### **Tips**

La kakene helst avkjøle helt på stekeplaten etter at de er stekt, ellers kan de lett gå i stykker. Når kaken er kalde stivner de til og blir mindre skjøre.

Oppbevar kakene i en tett kakeboks og helst litt kjølig. Kakene kan også fryses.

Se også "Triple Choc Chip Cookies".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/triple-choc-cookies>