

OREO



Oreo brownies



Bakstur: 175°C

Tími: 40 mínútur

150gr smjör við stofuhita
200gr Cadbury's súkklaði
(bráðið)
350gr sykur
2 tsk vanilludropar
¼ tsk salt
4 msk bökunarkakó
3 egg
3 msk volgt vatn
100gr hveiti
16 stk. Oreo kekkökur

1. Hitid ofninn 175 gráður
2. Spreyid um 20x20cm ferkantað form með matarolíuspreyi (penslið matarolíu á) og leggið bökunarpappir í formið svo hann standi upp úr æmk. á 2 hliðum (til að hægt sé að lyfta kökunni upp þegar hún er tilbúin).
3. Þeytið saman smjör og sykur þar til létt og ljóst.
4. Bætið eggjum og vanilludropum samanvið og skafið niður á milli.
5. Næst fer bráðið súkkulaðið í blönduna og að lokum öll þurrerfnin og vatnið.
6. Hrærið rólega þar til allt er vel blandað og varist að vinna deigið ekki of lengi.
7. Setjið helming blöndunnar í formið, þar næst 4x4 Oreo kekkökur jafnt yfir formið og svo restina af deiginu yfir.
8. Bakið í um 40 mínútur eða þar til þrjónn kemur út aðeins með smá kökumylsnu á en ekki blautu deigi.
9. Kælið í forminu og skerið í hæfilega bita.



Fleiri uppskriftir og hugmyndir má sjá á :

<http://www.gotteri.is/>

Umsjón: Berglind Hreiðarsdóttir

hjá Gotteri og gersemar.

Netfang: gotteri@gotteri.is

Útgefandi: Innnes ehf.

Oreo brownies:

Nánari upplýsingar



OREO



Oreo ostakökubitar

36 stk. Oreokex
4 msk smjör
900 g rjómaostur, mjúkur
200 g sykur
230 g sýrður rjómi
1 tsk vanilludropar
4 egg

ca. 40 stk.

Til skreytingar:

Dökkt súkkulaði
Hvítt súkkulaði

1. Myljið 24 oreokexkökur (ath. ekki allar) vel niður t.d. í matvinnsluvél. Bræðið smjör og blandið þessu tvennu síðan vel saman. Látið kexblönduna í 23x33 cm smurt form og þrýstið vel niður.
2. Hrærið saman rjómaost og sykur þar til það hefur blandast vel saman. Bætið sýrðum rjóma og vanillu saman við og hrærið vel. Bætið því næst eggjum, einu í einu. Hrærið þar til egginn hafa rétt blandast við deigið.

3. Hyljið síðan með filmu eða álpappír og geymið í ísskáp í amk. 2 tíma. Skerið að lokum kökuna í litla munnbita, bræðið súkkulaðið og sprautið yfir. Setjið kökurnar á fallegan disk og skreytið með jarðaberjum.



Bakstur: 160°C
Tími: 40 mínútur

<http://gulurraudurgraennogsalt.com>
Umsjón: Berglind Guðmundsdóttir hjá Gulur, rauður, grænn og salt.
Netfang: Berglind@grgs.is
Útgefandi: Innnes ehf.

