Vaffelkake med Oreo



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 120 g smør
♥ 400 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 6 dl melk
♥ 200 g hakkede Oreos (se tips)
♥ 2 ss kakaopulver

Ostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 100 g smør
♥ 100 g melis
♥ 1,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ 100 g hakkede Oreos (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og vend det inn i eggedosisen.

Sikt mel og bakepulver og ha dette i eggedosisen og rør mens du sper med melken. Rør vaffelrøren jevn og klumpfri.

La røren svelle i 15 minutter. Den skal bli nokså tykk i konsistensen. Rør inn hakkede Oreos.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Avkjøl vaflene på rist.

Når det er litt mindre enn halvparten av deigen igjen, kan du røre inn kakaopulver i resten så du får noen brune sjokoladevafler.

Ostekrem:
Pisk kremost, mykt smør og melis sammen.

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Vend litt og litt av den piskede kremen i ostekremen så du får en luftig ostekrem.

Montering:
Legg vafler oppå hverandre med ostekrem mellom lagene.

Topp med ostekrem og pynt med hakkede Oreos.

Tips

♥ Du kan hakke vanlige Oreos til denne oppskriften. Jeg kom over en pakke med ferdighakkede Oreos, som jeg brukte denne gangen. Det fine da er at alle Oreobitene blir omtrent like store og derfor fordeler seg fint i vaflene. Men smaksmessig blir det helt det samme med hakkede vanlige Oreokjeks.

♥ Husk at vaflene må være helt kalde før du setter dem sammen med ostekrem eller smelter ostekremen.

♥ Vaflene smaker best samme dag de er laget.

♥ *Og så et viktig tips til slutt:* Ikke lag vaffelkaken så høy at den velter! Jeg brukte 7 vaffelplater til vaffelkaken og fikk 3-4 stk vaffelplater som kan serveres utenom.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vaffelkake-med-oreo