



## Oreo Cheesecake Cookies

### Ingredienser

- ♥ 200 g smør
- ♥ 200 g kremost
- ♥ 4,5 dl sukker
- ♥ 2 ts vaniljeessens
- ♥ 5,5 dl hvetemel (se tips)
- ♥ 2,5 dl chocolate chips
- -
- ♥ 5 dl Oreokjekssmuler (se tips)



### Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med romtemperert kremost. Pisk inn sukkeret og så vaniljeessens.

Deretter blander du inn hvetemelet til du får en jevn deig. Vend til slutt i chocolate chips.

Sett deigen i kjøleskapet i minst 30 min, så den blir fastere i konsistensen (se tips).

Trill deigen til runde kuler (bruk ca 1 god ss deig per kake) og rull dem i Oreokjekssmuler (se tips). Det skal bli ca 25 kaker av denne oppskriften.

Sett kakene på to bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom og stek dem ved 180°C i 12-15 min (se tips).

Avkjøl kakene på stekeplaten i 5 min før de flyttes på rist og avkjøles helt.

## Tips

♥ Bruk Oreokjekssmuler uten den hvite kremen inni kjeksene. Kjøp 2 pk Oreokjeks for å være sikker på at du får nok smuler. Del kjeksene og skrap ut den hvite kremen på innsiden. Så har du kjeksene uten krem i en food processor og kjører til du får små, tørre kjekssmuler.

♥ I stedet for chocolate chips kan du bruke grovt hakket kokesjokolade.

♥ Det er viktig at du lar deigen stå i kjøleskapet en stund før steking hvis du synes den virker bløt. Det kan også være lurt å steke en prøvecake for å sjekke om konsistensen er fast nok eller om kaken flyter for mye utover under steking. Hvis det skjer, bør du for det første la deigen stå litt lenger i kjøleskapet og hvis det fortsatt ikke er bra kan du tilsette litt ekstra hvetemel.

♥ Ikke stek kakene for lenge. De skal ha en myk kjerne og være "chewy" i konsistensen. Kakene virker myke når de kommer ut av ovnen, men de blir litt fastere når de blir avkjølt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-cheesecake-cookies>