Oreo Cheesecake Cupcakes



Ingredienser

Bunner:
♥ 12 Oreokjeks

Ostefyll:
♥ 400 g kremost
♥ 1 dl sukker
♥ 0,5 dl seterrømme
♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt eller vaniljeessens
♥ 2 store egg
♥ 12 Oreokjeks

Du trenger også 12 muffinsformer i papir og et muffinsbrett.

Fremgangsmåte

Sett 12 muffinsformer av papir i et muffinsbrett. Legg en hel Oreokjeks i hver.

Ha så kremost, sukker, rømme og vanilje i en bolle og pisk blandingen jevn og klumpfri. Dette gjøres på noen sekunder med elektrisk håndmikser. Tilsett så eggene og pisk dette også inn i ostemassen så alt blir godt blandet, men du trenger ikke å piske lenger enn det.

Finhakk 12 resterende Oreokjeks og vend kjeksbitene inn i osteblandingen (spar gjerne litt av bitene til å drysse på toppen som pynt). Fordel ostefyllet jevnt i de 12 formene. Dryss eventuelt noen små kjeksbiter på toppen.

Stek kakene midt i ovnen ved 135°C i ca 25-30 minutter (se tips).

La kakene avkjøles i muffinsbrettet til romtemperatur og sett så hele brettet i kjøleskapet til dagen etter (og i minst 4-5 timer). Dette for at ostekakefyllet skal stivne skikkelig før du tar kakene ut av brettet.

Tips

♥ Merk at ostekakene skal stekes på nokså lav varme. Dette for å unngå at ostekakene sprekker på toppen og for at kakene skal holde seg lyse i fargen. Kakene vil virke litt løse i konsistensen når de tas ut av ovnen etter ca. en halvtime, men de stivner som sagt etter noen timer i kjøleskapet.

♥ Disse kakene er holdbare i kjøleskapet i flere dager, men det pleier å forsvinne nokså raskt:)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-cheesecake-cupcakes