Deep Dish Chocolate Chip Cookies med pistasjkrem

Ingredienser



♥ 225 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 150 g brunt sukker
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 2 store egg
♥ 1 ts natron
♥ 350 g hvetemel
♥ 350 g kokesjokolade / melkesjokolade (se tips)

Fyll:
♥ 450 g pistasjkrem (se tips)

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade
♥ 50 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Ha romtemperert smør i en bolle sammen med hvitt og brunt sukker og vaniljepasta. Pisk dette godt sammen med elektrisk mikser. Tilsett eggene under fortsatt pisking slik at du får en luftig smørkrem. Pisk inn natron. Bland inn hvetemelet til en tykk cookiedeig. Hakk sjokoladen grovt og kna inn i deigen. Sett deigen kjølig i 30 minutter.

Del deigen i 12 like store emner à ca. 110 gram (dette passer til burgerformer som er 8,5 cm i diameter, se tips).

Spray silikonformen lett med formfett. Form hvert deigemne til tykke, runde cookies som legges ned i formene. Ha litt hvetemel på fingrene og klem deigen ned i midten og ut i kantene, slik at du får formet en god og vid grop i midten av hver cookie.

Varm pistasjkremen litt opp i mikrobølgeovnen slik at den blir myk og smidig i konsistensen. Fyll gropen i cookiesene med pistasjkrem.

Stek cookiesene midt i ovnen ved 200°C i 10–12 minutter.

La cookiesene avkjøles i formene til de er helt kalde (se tips). Først da kan de dyttes ut av formene.

Pynt cookiesene ved å ringle over smeltet kokesjokolade og drysse over fint hakkede pistasjnøtter.

Tips

♥ Jeg har her brukt former i silikon som egentlig er beregnet på hamburgerbrød, se nettbutikken **Kokkebutikken.no** **HER**. Jeg synes størrelsen medium (som er 8,5 cm i diameter) er akkurat passe størrelse for cookies. Det går også an å steke Deep Dish Cookies i lave, ildfaste former eller direkte på stekeplate med kakeringer rundt.

♥ Det er mye sjokolade i denne oppskriften, men det er jo nettopp det som gjør cookiesene så gode! Jeg brukte 250 g kokesjokolade og 100 g melkesjokolade i deigen, men det går fint å bruke bare en av delene.

♥ Vaniljepasta er mørk vaniljesirup som gir veldig god vaniljesmak. Fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt.

♥ Jeg har brukt ferdigkjøpt pistasjkrem. Du får kjøpt dette i ulike delikatesseforretninger (jeg brukte 2 glass av disse **HER** som jeg har kjøpt hos Olivenlunden). Du kan alternativt bruke hjemmelaget pistasjkrem som du finner oppskrift på **HER** på Det søte liv.

♥ Det er viktig at du lar cookiesene avkjøles til de er helt kalde før de tas ut av formene, ellers går de i stykker. Jeg lar formen stå i kjøleskapet i et par timer, til jeg ser at cookiesene har blitt faste nok til at de tåler å dyttes på. □□

♥ Dette er store og mektige cookies. De holder seg gode lenge dersom de oppbevares kjølig og innpakket i plast eller i kakeboks. De er også kjempefine å fryse og tiner raskt!

♥ Se også oppskrift på **Dubai Chocolate Chip Cookies**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/deep-dish-chocolate-chip-cookies-med-pistasjkrem