

RIT'APPETIT

DESSERT



HOZZÁVALÓK

- 120 g sóatlan, puha vaj
- 60 g barna cukor
- 2 evőkanál kristálycukor
- 1 tojás
- 2 tk. vanília kivonat
- 190 g finomliszt
- 1/2 tk szódbikarbóna
- csipet só
- 9 db oreo keksz apróra törve
- 100 g fehércsoki chips vagy tábla fehércsoki tördelve

Töltelékhez:

- 8 db egész oreo keksz



50-60 perc



8 keksz

Oreo keksz

Keksz a kekszben...ráadásul az amerikaiak kedvence, az oreo keksz került nemcsak a tésztájába beletördelve, hanem még egy egész darab is a közepébe. Ettől krémesebb és roppanósabb minden egyes falat, amivel nem is indulhatna jobban egy álmos reggel.

ELKÉSZÍTÉS

Előkészítjük a keksz töltelékét, ehhez a 9 db oreo kekszet összetörjük apróbb darabokra (ne túl apróra), majd félretesszük.

1. Robotgéppel lazán felferjük a puha vajat a kétféle cukorral.
2. A keverékhez hozzáadjuk az egész tojást és a vanília kivonatot, majd összedolgozzuk őket.
3. A száraz anyagokat (a lisztet átszitálva) beleforgatjuk a vajjas-tojásos masszába, majd beleszórjuk az összetört oreo kekszet és a csokoládéchipset is. Miután jól összedolgoztuk, minimum 30 percre hűtőbe tesszük, hogy a vaj egy kicsit újra visszasilárduljon.
4. A sütőt 175 fokra (légkeverés) előmelegítjük.
5. A tésztát kivesszük a hűtőből és egy fagyiskanál segítségével egy "gombócnyi" mennyiséget kicsípünk belőle, amit kettészedünk. Az egyik felét kör alakúra ellapítjuk, rátesszük az egész oreo kekszet, majd betakarjuk a keksz tetejét a tészta másik felével úgy, hogy az oreo sehol se látszódjon ki, teljesen fedje be minden oldalról.
6. Sütőpapírral bélelt tepsire egymástól távolabb sorakoztatjuk fel a gombócokat, hiszen sütés közben terülni fognak.
7. Sütési idő körülbelül 14-15 perc. Akkor jó, ha a széle és egy kicsit a teteje is színt kap.
8. A sütőből kivéve a tepsiben, majd később rácsra téve hagyjuk kihűlni.