Oreoblondies med cookies and cream sjokolade

Denne oppskriften kom jeg over på en amerikansk nettside og

jeg forsto umiddelbart at jeg var i fare. For å bake den. Mitt eneste halmstrå var den mystiske ingrediensen: cookies and cream chocolate bar. Aldri hørt om. Altså ingen kake. Ingen kalorier.. Men så var jeg i butikken her forleden. Da jeg gikk forbi godtehyllene, lå det noe på gulvet foran meg. Kan du gjette hva? (Se for deg hallelujakor i bakgrunnen). En cookies and cream sjokolade! Og resten er (en søt) historie.

Sweet dreams are made of cookies and cream:

11 Oreokjeks eller tilsvarende, hakket
115 g Lindt cookies and cream sjokolade, hakket
170 g smør, smeltet
5 dl mel

2,5 dl sukker
1,25 dl brunt sukker
2 store egg
1 ts vanilje ekstrakt
0,5 ts natron
havsalt (kan sløyfes)

Sett ovnen på 165 grader. Ha bakepapir i en form på ca 25×25 cm.
Bland mel og natron i en bolle. I en annen pisker du smeltet smør og alt sukkeret, det er ikke nødvendig med elektrisk visp. Tilsett ett og ett egg og rør i mellom. Bland også inn vanilje ekstrakt. Ha så det tørre over i smørblandingen og vend det hele sammen med en slikkepott, ikke rør mer enn du må. Avslutt med å vende inn sjokolade og kjeks. Fordel røren i formen og glatt ut toppen med en slikkepott. Strø over litt havsalt til slutt. Stek kaken midt i ovnen i ca 25 minutter. Avkjøl minimum 10 minutter i formen (på rist) før du forsiktig løfter papiret med kaken over på risten og avkjøler videre. Skjær opp kaken og server.