Oreo Madness



Ingredienser

Kjekstopp og -bunn:
♥ 40 Oreokjeks
♥ 6 ss smeltet smør

Vaniljeiskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 6 dl kremfløte

Hot Chocolate Fudge Sauce:
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1 dl hvit eller lys sirup
♥ 1 dl mørkebrunt farinsukker
♥ 0,5 dl kakao
♥ 200 g mørk sjokolade (70 % kakaoinnhold)
♥ 2 ss smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Caramel Sauce:
♥ 200 g sukker
♥ 0,5 dl vann
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 50 g smør

Pynt:
♥ 50 g pekannøtter
♥ Mini Oreokjeks

Fremgangsmåte

Knus Oreokjeksen til smuler i en food processor og bland med smeltet smør.

Kle fire porsjonsformer med plastfolie og klem halvparten av kjeksblandingen i bunnen av formene. Det går også an å bruke krus eller passe store glass. Spar resten av kjekssmulene til toppen.

Vaniljeiskrem: Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Rør inn vaniljesukkeret og frø fra vaniljestangen. Pisk kremfløten til myk krem. Vend dette inn i eggedosisen.

Fyll iskremblandingen i porsjonsformere. Fordel resten av kjeksblandingen på toppen og jevn til overflaten. Sett formene i fryseren til isen har stivnet, i 4-5 timer eller over natten.

Hot Chocolate Fudge Sauce: Ha kremfløte, sirup, mørkt sukker og kakao i en kjele. Kok opp under omrøring. La blandingen småkoke i 5 minutter. Ta kjelen av platen og tilsett sjokolade oppdelt i biter, smør og vanilje. La sjokolade og smør smelte og rør sausen jevn. Avkjøl.

Caramel Sauce: Ha vann og sukker i en kjele og varm opp på middels varme til sukkeret har smeltet. Skru opp varmen på platen og la blandingen koke uten å røre mer i den. La småkoke til fargen er gylden karamellbrun. Tilsett så kremfløten. Karamellen vil nå bruse litt opp, men det er slik det skal være. Bland også i smør og vanilje. Nå kan du sette kjelen tilbake på platen og begynne å røre forsiktig i karamellen over middels varme til blandingen blir jevn og klumpfri. Avkjøl.

Før servering løftes isene ut formen ved å ta tak i plastfolien. Sett hver porsjonsis på en tallerken og fordel over rikelige mengder sjokoladesaus, karamellsaus, pekannøtter og Oreokjeks.

Tips

♥ I stedet for å lage vaniljeisen selv, kan du kjøpe ferdig vaniljeis av god kvalitet. Tin den så den blir myk nok til å kunne fordeles jevnt i porsjonsformene.

♥ Både sjokoladesausen og karamellsausen skal ha tynn flytende konsistens når de er varme og tykk flytende konsistens når de er romtempererte. Setter du dem i kjøleskapet, kommer de til å stivne. Da er det bare å varme de opp igjen i mikroen i noen sekunder for å få sausene flytende igjen.

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

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