Cookies Ice Cream Sandwich



Ingredienser

Chocolate Chip Cookies:
♥ 150 g smør
♥ 50 g sukker
♥ 200 g brunt sukker
♥ 2 store egg
♥ 150 g hvetemel
♥ 100 g fin sammalt hvete
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 100 g valnøtter (kan sløyfes)

Vaniljeis:
♥ 5 eggeplommer
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Chocolate Chip Cookies:
Pisk sammen smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Bland det tørre og rør inn i deigen. Hakk sjokoladen og valnøttene og ha i til slutt. Bruk to spiseskjeer og sett topper på 3 stekeplater dekket med bakepapir (sett 12 topper på hver plate). Trykk de litt flate med baksiden av en stekespade, eller bruk hånden. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 12-15 min. Avkjøles 10 min på platen før de flyttes på rist og avkjøles helt. Oppbevares i tett boks eller fryses.

Vaniljeis:
Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med vaniljefrø på innsiden. Bland dette i eggedosisen. Pisk kremfløten til myk krem. Vend dette inn i eggedosisen til slutt. Fyll iskremblandingen i en boks. Sett boksen i fryseren i 4-5 timer eller gjerne over natten så iskremen stivner.

Montering:
La iskremen mykne nok til at du kan forme den litt. Skjær ut tykke skiver av isen (ca 2-3 cm) og omtrent like store i diameter som cookiesene du bruker. Skjær til isskivene slik at de passer mellom cookiesene, og juster gjerne også litt i kantene, så skivene får litt rund fasong.

Legg hver isskive mellom to cookies og klem dem godt sammen til en issandwich. Gjenta dette med så mange iskremsandwich du ønsker å lage. Sett sandwichene på et brett i fryseren. La de fylte cookiesene ligge i fryseren i minst et par timer, så iskremen blir helt fast igjen. Cookiesene kan godt være i fryseren over natten, og de kan også oppbevares der lenger.

Tips

♥ Når de fylte cookiesene har stått en stund i fryseren, mykner de littegrann, noe som gjør at iskremsandwichen blir mye lettere å spise enn om du fyller cookies med iskrem og spiser sandwichen med det samme.

♥ Konseptet kan brukes for alle typer kjeks/cookies og iskrem. Se for eksempel også Oreo iskremsandwich her på Det søte liv.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cookies-ice-cream-sandwich