Oreo iskake



Ingredienser

Bunn:
20 stk Oreokjeks
50 g smør

Is:
4 eggeplommer
100 g sukker
3 dl kremfløte
1 vaniljestang
6 stk Oreokjeks

Pynt:
6 stk Oreokjeks

Fremgangsmåte

Ha 20 stk Oreokjeks i en food processor sammen med mykt smør. Kjør på full hastighet til en jevn masse.

Trykk kjeksmassen i bunnen på en rund form (24 cm i diameter). (Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i bunnen av formen.) Sett i kjøleskapet i 30 min.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Splitt opp vaniljestangen på langs (pass på at du kjøper en myk vaniljestang) og skrap ut så mye du klarer av de svarte frøene på innsiden av stangen. Rør disse frøene inn i eggedosisen (du vil se at eggedosisen blir svartprikkete). Pisk kremfløten til luftig krem og vend inn i eggemassen. Bruk en

stålvisp, slik at alt blir luftig og jevnt blandet.

Grovhakk Oreokjeksene.

Hell halvparten av isblandingen i formen. Fordel over halvparten av de grovt hakkede Oreokjeksene. Hell over resten av isblandingen. Pynt med resten av de hakkede Oreokjeksene. Sett formen i fryseren til isen har stivnet.

Ta kaken ut av formen ca 15-20 min før servering.

Tips

Oreo er definitivt Amerikas mest berømte kjeks og består av doble mørke sjokoladekjeks fylt med en slags vaniljesmørkrem. På kjekspakken står det dessuten i all beskjedenhet at Oreo er "The World's No 1 Biscuit !". Du får nå kjøpt kjeksene i mange norske matvarebutikker!

Oreokjeks fås kjøpt i pakninger på flere størrelser, men den vanligste størrelsen er en pakke på 176 g som inneholder 4 små poser à 4 stk (16 stk tilsammen). Du bruker altså 2 slike pakker til denne kaken (dvs 32 kjeks).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-iskake