Chocolate Chip Cookie Dough Ice Cream Cake



Ingredienser

Chocolate Chip Cookies:
225 g smør
150 g sukker
150 g brunt sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
1 ts natron
320 g hvetemel
350 g kokesjokolade

Iskrem:
3 eggeplommer
1 dl sukker
3 dl kremfløte
1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Tilsett eggene under fortsatt pisking. Rør så inn vaniljeessens og natron. Bland til slutt inn hvetemelet og grovt hakket kokesjokolade (eller chocolate chips). Sett deigen kjølig i 30 min.

Form store kuler av deigen (ca 1 toppet spiseskje med deig til hver kake). Hold av 10 stk til å ha rå inni iskremen. Pakk de godt inn i plast og sett i kjøleskapet.

Sett resten av kulene på stekeplate dekket med bakepapir. Trykk kakene litt flate med hendene og sted dem midt i ovnen ved 180°C i 12-15 min (kakene skal være litt gyldne i kantene).

Ha bakepapir i en rund form som er 24 cm i diameter. Ta ca 10 stk nystekte, varme cookies og klem ned i bunnen i et jevnt lag. Ikke klem for hardt men slik at bunnen blir jevnt dekket. Det er viktig å gjøre dette mens cookiesene er varme og føyelige:-)

Pisk så eggeplommer og sukker til lys og tykk eggedosis. Tilsett frø fra vaniljestangen (du kan bruke 1 ts vaniljeessens i stedet, men ekte vanilje gir best smak). Pisk kremfløten til krem og bland inn i eggedosisen. Ta så frem den rå cookiesdeigen. Form kuler i litt ulike størrelser og ha i iskremen. Hell dette så over cookiesbunnen i kakeformen.

Strø over litt cookiesdeigsmuler og litt mer hakket kokesjokolade. Sett formen i fryseren til kaken er frossen (minst 5 timer og gjerne over natten).

Ta kaken ut av fryseren ca 20 min før servering og Nyyyyyt!

Tips

Iskaken bør ikke være for hard når du serverer den, for da er den vanskelig å skjære opp i pene stykker.

Hvis du som jeg er veldig glad i valnøtter, kan du med fordel tilsette 200 g valnøtter i cookiesdeigen!

"Chocolate Chip Cookies" som du ikke bruker til iskaken oppbevares i tettsluttet kakeboks (se oppskrift meg eget bilde på detsoteliv.no).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-chip-cookie-dough-ice-cream-cake