Oreoiskrem (Oreo Vanilla Ice Cream)

Ingredienser



♥ 1 egg
♥ 5 eggeplommer
♥ 2 dl sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 5 dl kremfløte
♥ 20-25 Oreokjeks (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egget og eggeplommene luftige sammen med sukkeret.
Bland i frø fra vaniljestangen. Pisk kremfløten til luftig krem og bland i til slutt. Visp godt med en stålvisp så iskremblandingen blir jevn og alle kremklumper fjernes.

Hakk Oreokjeksen fint (jeg bruker food processor med hakkekniv og kjører til kjeksen blir grovkornet, se tips). Vend kjeksbitene i iskremblandingen.

Ha det hele i en boks og frys i 5-6 timer eller helst over natten.

Server iskremen med hele eller grovhakkede Oreokjeks.

Tips

♥ Du kan variere iskremen med hvor mye Oreokjeks du tilsetter og hvor fint du hakker dem. Kjører du kjeksen til fine smuler, får du en mørkere iskrem enn hvis du tilsetter større kjeksbiter. Det går også fint å blande både masse kjekssmuler i isen i tillegg til noen større kjeksbiter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreoiskrem-oreo-vanilla-ice-cream