



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 Oreokjeksene fint (jeg bruker food processor med hakkekniv og kjører til kjeksene 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 kjeksene til fine smuler, får du en mørkere iskrem enn hvis du tilsetter større kjeksbiter. Det går også fint å blande både masse kjeks-smuler i isen i tillegg til noen større kjeksbiter.

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