Oreodessert med vaniljeis og bær



Ingredienser

Hjemmelaget vaniljeiskrem:

♥ 1 egg
♥ 5 eggeplommer
♥ 2 dl sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 5 dl kremfløte

Til desserten pr porsjonsglass:

♥ 2 Oreokjeks
♥ 2 kuler vaniljeiskrem
♥ 1 dl bringebær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Hjemmelaget vaniljeiskrem:

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.

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

Oreodessert:

Hakk Oreokjeksene grovt og ha kjeksbitene nederst i et glass eller en dessertskål.

Legg på vaniljeiskremen. Dekk med bringebær og gi det hele et melisdryss til slutt.

Server straks, før isen smelter og mens kjekssmulene er knasende sprø!

Tips

♥ Hvis du bruker ferdigkjøpt vaniljeis i stedet for hjemmelaget, bør du bruke vaniljeis med ekte vanilje for ekstra god smak (for eksempel vaniljeisen fra Mövenpick).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreodessert-med-vaniljeis-og-baer