Oreois med kondensert melk

Ingredienser



♥ 5 dl kremfløte
♥ 350 g søt, kondensert melk (1 boks, se tips)
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 20 Oreokjeks

Fremgangsmåte

Ha kremfløten, søtet kondensert melk og vaniljeekstrakt i en vispebolle og pisk ingrediensene sammen med elektrisk mikser til du får en myk, stivpisket krem.

Hakk opp 16 Oreokjeks og vend i.

Fordel iskremblandingen i en boks eller bruk 4 iskrembegre som jeg har gjort her (se tips).

Hakk opp resterende 4 Oreokjeks og dryss på toppen av isen.

Sett i fryseren i minst 4 timer slik at iskremblandingen blir til fast iskrem.

Tin isen i et par minutter før servering.

Tips

♥ Det er veldig viktig at du bruker søtet kondensert melk og ikke vikingmelk. Begge deler selges på hermetikkboks i de fleste store matvarebutikkene, men produktene

er veldig forskjellige. Vikingmelk er usøtet og er hvit og tyntflytende omtrent som vanlig melk. Søtet kondensert melk, som du skal bruke her, er imidlertid tykk i konsistensen og gulaktig i fargen. 350 g tilsvarer omtrent 1 boks søtet kondensert melk.

♥ Isbegre få kjøpt i flere store matbutikker og butikker som Nille, Clas Ohlsen, IKEA og interiørbutikker. De kule isbegrene du ser på bildet er av merket Miss Etoile. Jeg har kjøpt dem i København (Magasin Du Nord på Kongens Nytorv har mye fra Miss Etoile), men Miss Etoile føres av flere norske butikker så kanskje du får tak i dem i Norge også. 🙂

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreois-med-kondensert-melk