



Oreo iskreamsandwich

Ingredienser

- ♥ Oreokjeks
- ♥ Iskrem - gjerne med sjokoladesmak

Fremgangsmåte

La iskremen mykne nok til at du kan forme den litt.



Skjær ut skiver som er ca 1,5 - 2 cm tykke og skjær dem til sånn at de passer inni en Oreokjeks, gjerne også litt i kantene så skivene får litt rund fasong.

Åpne opp Oreokjeksene og legg en liten iskreamskive inni kjeksene. Legg på kjekstoppen og klem kjeksene lett sammen. Sett den fylte kjeksene på et brett i fryseren. Gjenta dette med så mange iskreamsandwich du ønsker å lage.

La de fylte kjeksene ligge i fryseren i minst et par timer, så iskremen blir helt fast igjen. Kjeksene må gjerne være i fryseren over natten og kan oppbevares der lenger også.

Så er det bare å hente fram noen godbiter fra fryseren når lysten måtte melde seg!

Tips

♥ Jeg liker godt å bruke Oreokjeks med ekstra mye hvitt fyll. Denne versjonen av Oreokjeks fås nå tak i hos mange norske matbutikker. Vanlige Oreokjeks går selvsagt like bra, og det samme gjelder Oreokjeks med sjokoladefyll hvis du får tak i det.

♥ Du kan lage iskreamsandwich med alle typer kjeks. Når kjeksene er fylte fra før, blir iskreamsandwichene ekstra gode. Prøv for eksempel med fylte sitronkjeks som Pepita fra Sætre eller Ballerinakjeks med nougatfyll. Gjendekjeks som er trukket med sjokolade på den ene siden er også supre å bruke til iskreamsandwich. Legg da kjeksen med sjokoladesiden vendt inn mot iskremen. Poenget er rett og slett: Bruk den kjeksen du liker best! Og som sagt, gjerne Oreokjeks!

♥ Iskreamsandwich kan også lages større, for eksempel med kjøpte eller hjemmelagde Chocolate Chip Cookies, se dette også snart her på Det søte liv!

♥ Du kan bruke akkurat den iskremen du liker best, så klart. Til Oreokjeks med hvitt fyll, synes jeg sjokoladeiskrem smakte perfekt. Isen du ser på bildet er en hjemmelaget sjokoladeis som jeg lagde på Hershey's sjokoladesaus, og som du snart får oppskriften på her på Det søte liv.

♥ Oreo Iskreamsandwich er supre å ha på lager i fryseren. Etter at de fylte kjeksene har stått en stund i fryseren, mykner kjeksen littegrann, som gjør at iskreamsandwichen blir mye lettere å spise enn om du fyller en kjeks og spiser den med en gang.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-iskreamsandwich>