


Hindbær-is med cookies og mandler

750 - 850 ml

 nem Op til 15 Min.

Ingredienser:

Vaniljeis med hindbær, cookies og mandler:

2 ½ dl letmælk

1 brev Dr. Oetker Basis Bourbon-Vanilla Ismix

50 g friske hindbær

50 g chocolate chip cookies , hjemmelavet eller købte

½ pose Dr. Oetker Mandelsplitter (25 g)

Pynt:

50 g friske hindbær

50 g chocolate chip cookies , hjemmelavet eller købte

½ pose Dr. Oetker Mandelsplitter (25 g)

1 Vaniljeis med hindbær, cookies og mandler:

Hæld letmælk i en stor skål. Tilsæt indholdet fra et brev Basis Bourbon-Vanilla Ismix og pisk kort blandingen med en håndmixer ved lav hastighed. Pisk derefter ved højeste hastighed i 3 minutter til massen er tyk og luftig.

Skyl hindbær og knæk chocolate chip cookies ud i grove stykker. Rør hindbær, cookie stykker og Mandelsplitter i ismassen. Hæld isen i en fryseegnet beholder og sæt den i fryseren i mindst 4 timer.

2 Servering og pynt:

Tag isen ud af fryseren ca. 10 minutter før servering.

Pynt isen med hindbær, chocolate chip cookies og Mandelsplitter.

Tip:

Gør isen ekstra særlig og lav dine cookies selv, prøv fx vores [Triple chocolate-cookies](#) eller vores [Lemon cookies](#) for en helt anden smagsdimension.