

Hjemmelavet Cookie Dough Is

1 liter



nem

Op til 40 Min.



Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

1 Cookie Dough:

Fordel hvedemel på en bageplade belagt med bagepapir og bag det i 5 minutter.

Pisk smør, rørsukker og brun farin sammen med en håndmixer. Tilsæt det bagte hvedemel, ca. 80 g hakket chokolade (resten af chokoladen gemmes til at pynte isen med) og Naturlig Vaniljeekstrakt og pisk det hele sammen til en ensartet småkagedej.

Bagetid: 5 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
fryseegnet beholder

Cookie Dough:

100 g hvedemel
100 g blødt smør
50 g rørsukker
65 g brun farin
100 g hakket mørk chokolade
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Vaniljeekstrakt

Hjemmelavet is:

6 pasteuriserede æggeblommer
75 g flormelis
5 dl piskefløde
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Vaniljeekstrakt

② Hjemmelavet is:

Pisk æggeblommer og flormelis til en luftig æggesnaps.

Pisk i en anden skål fløden til den danner lette toppe. Vend forsigtigt æggesnapsen i flødeskummet sammen med Naturlig Vaniljeekstrakt.

Kom små teskefulde cookie dough i ismassen. Gem ca. 10 tsk. cookie dough til at toppe isen med, efter den er hældt i formen. Rør cookie dough og ismasse forsigtigt sammen, så kuglerne af cookie dough ikke går i stykker.

Fordel ismassen i en frysegnet beholder på ca. 1 l. Kom små skefulde af den resterende cookie dough på toppen af ismassen og drys med det resterende hakkede chokolade. Kom isen i fryseren i mindst 4 timer.

Tag isen ud af fryseren 5-10 minutter før servering. Dette gør det nemmere at lave kugler af isen.

Tips:

Du kan erstatte rørsukker med almindeligt sukker.

Hvis du vil lave en endnu nemmere is, så prøv vores [Bourbon-Vanilla Ismix](#), her skal du kun tilsætte letmælk og piske og så har du en nem is-base, som du kan tilsætte alverdens smage.