

Vaffel is-sandwich

20 stk.



for let øvede

● Op til 50 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

2 Dr. Oetker Retro springforme; ø 18 cm

Vanilje- og chokoladeis:

5 dl letmælk

1 brev Dr. Oetker Basis Bourbon-Vanilla Ismix

1 brev Dr. Oetker Basis Chocolate Ismix

Pynt:

100 - 200 g mørk

overtrækschokolade

1 pose Dr. Oetker Party Mix

1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler

1 Vafler:

Følg opskriften på [hjertervafler, du finder opskriften her](#). Til vaffel is-sandwich skal der bruges 8 hele vafler, der består af 5 små hjertervafler hver. Vaflerne skal være kolde når de lægges sammen med isen.

2 Vaniljeis:

Kom halvdelen af mælken (2½ dl) i en stor skål og tilsæt indholdet af et brev Basis Bourbon-Vanilla Ismix. Pisk med en håndmixer først kort tid ved lav hastighed og dernæst 3 minutter ved højeste hastighed, indtil blandingen er tyk og luftig.

3 Chokoladeis:

Kom de resterende 2½ dl mælk i en stor skål og tilsæt indholdet af et brev Basis Chocolate Ismix. Pisk med en håndmixer først kort tid ved lav hastighed og dernæst 3 minutter ved højeste hastighed, indtil blandingen er tyk og luftig.

4 Samling:

Kom to hele hjertevafler i bunden af hver sin springform (ø 18 cm). Fordel derefter skefulde af begge ismasser, skiftevis ovenpå de to vafler, brug i alt halvdelen af isen. Slut af med at placere en hjertevaffel ovenpå islaget. Sørg for at placere den øverste vaffel så hvert hjerte i både øverste og nederste vaffel følger hinanden. Tryk derefter let vaflen ned i isen.

Læg et stykke mellemlægspapir eller et passende stykke bagepapir ovenpå vaflerne i begge springforme. Læg endnu en vaffel i springformen ovenpå papiret. Fordel resten af isen i de to springforme og top med de sidste to vafler.

Kom begge springforme i fryseren i mindst 4 timer.

5 Pynt:

Befri vaflerne fra springformene og fjern bagepapiret, så der i alt er fire store is-sandwich. Brug en skarp kniv til at dele hver vaffel i fem små hjertevafler, skær langs siderne på hvert hjerte. Så der i alt bliver 20 is-sandwich.

Smelt lidt mørk eller lys overtrækschokolade og overtræk den spidse ende af hvert hjerte med den smeltede chokolade og dyp dem i Party Mix Krymmel eller Hakke Mandler.