

Is sandwich

Opskrift til 6-7 is sandwich

Du kan finde opskriften på mine cookies [her](#). Opskriften giver 12-15 cookies, alt efter hvor store du laver dem. Du skal bruge 2 pr. sandwich, så denne opskrift giver altså 6-7 færdige is-sandwich. Vær opmærksom på, at cookie-dejen har godt af at stå i køleskabet et par timer, inden de bages.

Forberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

2,5 time

Ingredienser

- 1 portion hjemmebagte cookies (se opskrift ovenfor)
- 1 liter vaniljeis
- 1 dobbelt pakke daim

Sådan gør du

COOKIES:

- Rør [cookie](#)-dejen sammen, og sæt på køl. Gerne et par timer eller mere.

DAIM-IS:

- Tag vaniljeisen ud af fryseren. Lad den stå på køkkenbordet 10 minutters tid.
- Put isen i en røremaskine sammen med grofthakkede daim-stykker.
- Rør is og chokolade godt sammen (jeg brugte K-spaden til røremaskinen), indtil isen har en softice-lignende konsistens.
- Læg et stort stykke husholdningsfilm ud på bordet. Fordel isen herpå i en lang pølse. Rul filmen omkring, og kom isen tilbage på frost. Når isen har været på frost en halv times tid, kan du tage is-pølsen ud og forme den helt rund ved at rulle den let på bordet. Så får den færdige is ikke en flad side. Læg tilbage på frost, indtil du er klar til at samle dine is-sandwich.

BAG OG SAML:

- Bag dine cookies efter anvisningerne i opskriften.
- Lad de færdige cookies køle helt af på en rist.
- Lige inden dine is-sandwich skal serveres, tager du isen ud af fryseren og skærer cirka 2 cm. tykke skiver af pølsen.
- Læg is-skiverne mellem to cookies og servér.