

Is sandwich med baileys is

Opskrift til 12-14 små is sandwich

Ingredienser

Bunde

- 250 g mel
- 30 g kakao
- 90 g flormelis
- 1 nip salt
- 140 g smør
- 1 stort æg

Chokoladecreme i midten

- 1/4 liter piskefløde
- 60 g mælkechokolade
- 4 spsk. baileys
- 1,5 husblas

Pynt

- 100 g mælkechokolade
- 6 bastogneviks
- 60 g mandler

Sådan gør du

BUNDE:

1. Start med dine mørdejsbund: kom alle tørre ingredienser i en skål og smuldr smør ned i. Mos det godt sammen med hænderne.
2. Tilsæt så æggene og saml dejen med fingrene.
3. Rul den ud mellem to stykker bagepapir og sæt på køl i 20 minutters tid
4. Pres så dine bunde ud med forme, jeg bruger nogle små runde udstikkere der måler 4 cm i diameter.
5. Bag ved 170 grader varmluft i 6-8 minutter. De skal endelig ikke blive tørre

IS:

1. Kom husblas i blød i koldt vand i 10 minutter
2. Kog imens fløden op i en gryde. Tag den af varmen, når den koger
3. Vrid husblas fri og rør det ud i den varme fløde, så det smelter
4. Hak mælkechokolade og kom det + baileys i en skål
5. Hæld fløden over og rør det sammen, til chokoladen smelter.
6. Kom det på køl

PYNT OG SAMLING:

1. Blend mandler og bastognekiks ret fint
2. Smelt lidt chokolade
3. Kom "isen" i en sprøjtepose med stjernetyl i enden
4. Vend nu den ene ende af kixen ned i den smeltede chokolade og derefter ned i nødde-kikse blandingen og læg til tørre på et stykke bagepapir. Gentag med alle kiks
5. Sprøjt så lidt is ud på en bund og læg en anden kiks oven på som top
6. Kom i fryseren ind til servering