

IS SANDWICH

LÆKKER OPSKRIFT

PÅ COOKIES MED IS

Lækker opskrift på skønne is-sandwich, som består af cookies med en kugle is i midten. Brug lige den is, du har lyst til – du kan lave den selv eller bruge en færdigkøbt.

•

Til

- 300 g smør (stuetempereret)
- 200 g brun farin
- 300 g sukker
- 2 tsk vaniljeekstrakt
- 2 æg
- 500 g hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 1 tsk natron
- 1 tsk salt
- 200 g mørk chokolade
- 1 l is ([fx denne opskrift](#))
- bagepapir eller husholdningsfilm til indpakning
- kødsnor (eller anden slags snor)

Pisk smør, brun farin, sukker og vaniljeekstrakt godt sammen. Pisk derefter et æg i ad gangen.

Bland mel, bagepulver, natron og salt i en skål for sig, og rør det så i dejen lidt ad gangen. Hak chokoladen groft, og vend det i til sidst. Lad dejen hvile på køl i ca. 30 minutter.

Form kugler af dejen, og placér dem på en bradepande med god afstand, så de ikke flyder sammen – der skal være det dobbelte antal kager af den mængde is-sandwich, du ønsker, da der både skal være en kage til bund og top.

Bag kagerne ved 180 grader i ca. 12 minutter eller til de er let gyldne. Lad dem køle helt af på en bagerist, inden der skal is imellem, så det ikke smelter.

Kom én kugle is på en småkage, læg så en ny småkage ovenpå, og pres dem lidt sammen. Pak dem ind i bagepapir eller husholdningsfilm, og bind et stykke snor omkring. Kom dem i fryseren, så de kan sætte sig.

