



Oreo-ijskaart

Je zou nooit hoeven kiezen tussen twee heerlijkheden als Oreo's en ijs. Daarom combineerden wij ze in deze ijskaart en dat wil jij ook doen. Beloofd.

Boodschappenlijstje



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
8,95 €



Patisse Pinceau en Silicone 27cm

P10312
1,99 €

Overige benodigdheden:

- 200 gram gesmolten boter
- 3 eieren
- 3 rollen Oreo koekjes
- 250 ml melk
- 50 ml water
- 400 ml slagroom

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor American Brownie klaar zoals aangegeven op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met cake release. Doe het beslag in de springvorm en bak de brownie in ongeveer 35 minuten gaar. Laat op het aanrecht afkoelen en zet hem daarna een uurtje in de koelkast.

Verwarm 200 ml slagroom in de magnetron tot net aan de kook. Voeg hier 200 gram pure chocolate melts aan toe en roer tot er een glad geheel ontstaat, dit is je ganache. Zet hierna op het aanrecht om af te laten koelen, terwijl je af en toe stevig door blijft roeren.

Haal de brownie uit de koelkast, laat de rand van de springvorm zitten en leg daar een strook acetaatfolie lang. Leg daar een rand van Oreokoekjes tegenaan. Zorg dat je 8 Oreokoekjes apart houdt en verkruimel de rest van de overgebleven koekjes tot grove stukken. Maak 200 gram FunCakes mix voor Vanille Ijs aan volgens de aanwijzingen op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Schep er de verkruimelde koekjes doorheen. Doe de helft van de ijsmix in de springvorm bovenop de brownie en zet 15 minuten in de vriezer. Giet er hierna een flinke laag ganache overheen en verdeel de rest van de ijsmix er overheen. Dit zet je minimaal 3 uur in de vriezer om op te laten stijven. Smelt 40 gram pure chocolate melts in de magnetron en drizzle dit over de ijstaart heen. Maak de Enchanted Cream zoals aangegeven op de verpakking of in [dit basisrecept](#), doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M en maak mooie toefjes op de taart. Zet in elke toef een Oreo koekje. Snijd punten van de taart met een in heet water gedoopt scherp mes.