

Parfait med Oreo kiks 4-6 pers



Ingredienser:

Massen:

- 2½ dl piskefløde
- 3 æggeblommer
- 3 spsk sukker
- 1 tsk vaniljesukker
- 12 Oreo kiks

Chokosauce:

- ¾ dl piskefløde
- 50 g Mørk chokolade

How to:

1. Pisk fløden til skum
2. Pisk æggeblommer, sukker og vanilje lyst og skummende
3. Vend flødeskummet i æggesnapsen og hæld cremen i en fryseegnet beholder
4. Del 6 Oreo kiks i mindre stykker og rør dem i cremen og sæt den i fryseren
5. Hæld fløden i en gryde, bræk chokoladen i mindre stykker, hæld dem i gryden og varm op under svag varme og omrøring
6. Server chokoladesaucen til isen sammen med resten af kiksene