

# Oreo Iskaffe

Oreo iskaffe er den ultimative sommerforkælelse for kaffe- og chokoladeelskere! Iskaffen er en fusion af espresso, cremet vaniljeis, chokoladesirup og knuste Oreos.

## Det skal du bruge til 1 person:

- 1-2 shots espresso (afhænger af din personlige smag) *eller* 1-2 tsk. god kvalitets instant kaffe
- 1-2 dl kold mælk (sødmælk er velegnet, men du kan bruge præcis den mælk, du foretrækker)
- 2 spsk. vaniljeis
- 2-3 Oreos
- En håndfuld isterninger
- Chokoladesirup
- Flødeskum

## Sådan gør du:

1. Bryg kaffen efter ønske, og hæld den over i en blender sammen med vaniljeis, mælk, Oreos og isterninger.
2. Blend, til du får en cremet konsistens.
3. Hæld chokoladesovs rundt i et glas, og fyld den blendede masse i glasset.
4. Top med flødeskum og en Oreo.



**HOT  
TIP**

Hvis du har en ekstra sød tand, kan du tilføje sukker, sødemiddel eller sirup til din iskaffe.