



IJssandwiches met aardbeienijs en chocolade



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de koekjes:

200 gram bloem
80 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
1 snuifje zout
125 gram boter (op kamertemperatuur)
1 eierdooier
80 gram melkchocolade
50 gram pistachenoten
4 bollen aardbeienijs

Bereidingswijze

- 1.** Maak de koekjes: zeef de bloem en meng er de suiker, de vanillesuiker en het zout onder. Voeg de boter toe en kneed tot een kruimelachtig deeg.
- 2.** Voeg de eidooier toe en kneed verder tot een stevig deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
- 3.** Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer ½ centimeter en steek er met een rond vormpje koekjes uit. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 12 minuten in de oven. Laat ze vervolgens volledig afkoelen op een rooster.



- 4.** Smelt de chocolade au bain-marie. Hak de nootjes fijn.
- 5.** Schep de bollen ijs op vier koekjes en sluit ze met een ander koekje.
- 6.** Dompel de ijssandwiches voor de helft in de gesmolten chocolade en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi ze met de nootjes en laat in de vriezer nog even opstijven.