Cookie monster ijs

Ingrediënten

250 ml Melk
250 ml Slagroom (ongezoet)
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Extract
4 Stuk(s) Eidooier
80 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 Mespuntje(s) Zout
Eetbare kleurstof - Blauw
4 Stuk(s) Chocolate chip cookies
6 Stuk(s) Oreo® original
Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Kom (bolvorm)
Mixer met gardes
Diepvriesbestendige bewaardoos
Steelpan

1. Cookie monster ijs bereiden

Breng de **melk (250 ml)**, **slagroom (250 ml)** en het **vanille-extract (2 tl)** aan de kook in een pan. Haal de pan van het vuur en zet opzij om een beetje af te koelen.

Gebruik ondertussen een mixer om de **eidooiers (4 stuks)**, de **suiker (80 g)** en het **zout (1 mespunt)** in een kom schuimig te kloppen. Roer het iets afgekoelde melk-roommengsel erdoor en roer het romig boven een heetwaterbad. Voeg de blauwe kleurstof toe en meng goed. Zet dan apart om af te koelen.

Giet het mengsel in een diepvriesbestendige bewaardoos en vries in. Dek het af met huishoudfolie. Roer het ijs de komende 2 uur om het half uur krachtig door (haal ook het ijs goed van de zijkanten van de doos). Schep de laatste keer de gebroken cookies door het ijs.

Laat het ijs na 2 uur nogmaals 2 uur in de vriezer om verder te bevriezen.