

Jordbærostekakeispyner



Jeg vet at det er hverdag og at ferien er over. Skolen har begynt, vi er tilbake på jobb, jeg lager matpakker og skynder meg. Vi har det rotete og jeg rydder (og roter litt) og på vei hjem fra jobb vet jeg ennå ikke hva vi skal spise til middag. Det er skikkelig pes og kanskje litt deilig på samme tid. **MEN** mine venner, det er da fortsatt august og (sen)sommer! Jeg skal bade, gå i sommerkjoler (selv om det er litt kaldt om morgenen) og **ikke minst spise is** noen uker til. *Cause Baby it ain't over 'til it's over.*

*Summer time
and the living is is(i)..
[here](#)*

Verdens beste ispinne:

(ca 4 stk avhengig av størrelse)

115 gram kremost naturell

0,25 dl rømme

0,5 dl melis

0,4 dl melk

8-10 jordbær (eller tilsvarende mengde bringebær), gjerne frosne

3 bixit havrekjeks

1 ss smeltet smør



1. Smelt smør.

2. Knus kjeks til smuler og bland med smør.

3. Finn frem en foodprossesor. Ha ost, rømme, melk og melis i

bollen og kjør maskinen til alt er godt blandet. Tilsett jordbær og bruk pulsknappen til jordbærene er most inn.

4. Fyll opp ispinneformer med jordbærmasse til det er ca 1-2 cm igjen.

5. Fyll opp med kjekssmuler som du forsiktig dytter litt ned.

6. Sett forsiktig i ispinner.

7. Sett i fryseren over natten.

8. Rett før servering dypper du formene raskt i varmt vann og trekker isen forsiktig ut.

9. Kos deg!



