



DESSERT

Oreo chokladkaka med basilikaglass

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **40 min** Portioner: **8**



En perfekt efterrätt om du vill bjuda dina vänner, familj eller kanske dejt på en riktig smakupplevelse!

INGREDIENSER



Oreo chokladkaka

0.5 paket oreokex, krossade till smulor
2 deciliter socker
0.5 deciliter kakao
100 gram mjölkfritt smör
100 gram mörk choklad
1 deciliter växtbaserad mjölk
1 deciliter kokosgrädde
0.5 tesked äkta vaniljpulver
0.5 tesked salt
ströbröd

kokosolja

Basilikaglass

1 kruka basilika
2 deciliter kokosmjölk
1.5 deciliter socker
2 deciliter planti creamy dessert havre
2 deciliter kokosgrädde

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att göra glassen, den behöver minst 6 timmar i frysen. Blanda socker och kokosmjölk i en kastrull, koka upp och rör om tills sockret har löst sig. Hacka basilika och blanda i alla ingredienser i en mixer eller använd en stavmixer och mixa slätt. Ställ in i frysen.

2

Sätt ugnen på 175 grader. Blanda alla torra ingredienser. Smält choklad och smör och ha i resten av ingredienserna och växtmjölk, växtgrädde och krossade oreokakor. Blanda till en jämn smet och ha sedan i en smord och bröad form (18 cm diameter), grädda mitt i ugnen i ca 30 min.