

# Chocolade-ijs met granaatappel

4 porties



eenvoudig

tot 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het ijs:

250 ml melk  
1 verpakking Dr. Oetker  
Bereiding voor Ijs chocolade  
1 granaatappel  
100 g chocolade stukjes

### Voor de hoorntjes:

4 ijshoorntjes  
1 zakje Dr. Oetker  
Chocoladeglazuur  
30 g hazelnoten fijn gehakt

### Om te bestrooien:

pistachenoot fijn gehakt

## 1 Voor het ijs:

Giet de koude melk in een mengkom. Voeg de ijsmix en meng met de elektrische mixer met kloppers (eerst kort op laagste stand, daarna 3 min. op hoogste stand). Meng hieronder de granaatappelpitten en de chocoladestukjes. Het beslag in een diepvriesbestendige bewaardoos gieten, afdekken en ten minste 4 uur bij  $-18^{\circ}\text{C}$  invriezen.

## 2 Voor de ijshoorntjes:

Bereid het chocoladeglazuur zoals aangegeven op de verpakking, dip de hoorntjes hierin en bestrooi ze vervolgens met de gehakte hazelnootjes.

## 3 Om te bestrooien:

Laat het ijs ca. 10 min. op kamertemperatuur staan. Verdeel het ijs over de ijshoorntjes en versier ze met de gehakte pistachenootjes.