

Crunchy Baileys®-Chocolade-ijs

4 porties



eenvoudig

tot 20 Min.



Ingrediënten:

Gekarameliseerde hazelnoten:

100 g hazelnoten (grof gehakt)
2 eetl. suiker

Voor het ijs:

250 ml melk
1 verpakking Dr. Oetker
Bereiding voor Ijs chocolade
50 ml Baileys®
70 g hazelnoten (fijngehaakt)
chocolade (grof gehakt)

Voor de afwerking:

250 g rode bessen
hazelnoten

1 Gekarameliseerde hazelnoten:

Doe de grof gehakte hazelnoten in een hete pan en bestrooi ze met suiker. Laat ze op een middelmatig vuur karameliseren. Haal de pan van het vuur en laat de gekarameliseerde hazelnoten afkoelen op een bord.

2 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 Baileys®, de hazelnoten en de chocoladestukje. Het beslag in een diepvriesbestendige bewaardoos gieten, afdekken en ten minste 4 uur bij -18°C invriezen.

3 Voor de afwerking:

Laat het ijs ca. 10 min. op kamertemperatuur staan. Verdeel het ijs over de glaasjes en versier met rode bessen en gekarameliseerde hazelnoten.