





Overheerlijk chocolade-ijs

4 porties    eenvoudig  tot 30 Min.



Ingrediënten:

Voor het ijs:

250 ml volle melk
1 verpakking Dr. Oetker
Bereiding voor Ijs chocolade
witte chocolade (grof gehakt)
pralines naar keuze - grof gehakt

Om te bestrooien:

125 g braambessen
30 g hazelnoten
30 g hazelnoten (grof gehakt)
witte chocolade (grof gehakt)
pralines (grof gehakt)
ongeveer 1 Dr. Oetker
Chocofantasie

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 witte chocoladestukjes en de grof gehakte pralines. Het beslag in een diepvriesbestendige bewaardoos gieten, afdekken en ten minste 4 uur bij -18°C invriezen.

2 Om te bestrooien:

Laat het ijs ca. 10 min. op kamertemperatuur staan. Verdeel het ijs over de glaasjes en versier deze naar eigen wens met braambessen, hazelnoten, chocoladestukjes en chocoladefantasie.