

## Ingrediënten

75 g Karameltoffee  
300 g Brownie  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Basismix voor Ijs Chocolade  
250 ml Volle melk

## Keukenspullen

Mengkom  
Mixer met gardes  
Uitsteekvormpje hart  
Diepvriesbestendige bewaardoos  
4 stuk(s) Schaaltje

## 1. Voorbereiden

Hak de zachte **karameltoffees (75 g)** fijn.

Maak de **brownie (300 g)** los van de vorm. Steek er 4 harten uit (Ø ongeveer 7 cm) en verkruimel de overgebleven browniecake. Bewaar de brownieharten in een afgesloten box tot het ijs klaar is om te serveren. Houd de kruimels klaar voor de ijsbereiding.

### Brownie zelf maken?

In plaats van een kant-en-klare brownie (ook glutenvrije te krijgen!) kun je natuurlijk ook je eigen brownie bakken, uitsteken en verkruimelen. Neem hiervoor bijvoorbeeld Dr. Oetker Brownies Choco. Volg de aanwijzingen op de verpakking.

---

## 2. Chocolade ijs bereiden

Doe de **melk (250 ml)** in een mengkom. Voeg de **ijsmix (1 zakje Dr. Oetker Basismix voor Ijs Chocolade)** toe. Meng dit eerst op de laagste stand met een mixer met garden tot een glad geheel.

Verdeel de browniekruimels en karamelstukjes door het chocolademengsel met behulp van een spatel of houten lepel.

Doe het ijsmengsel in een bak die geschikt is om in te vriezen, dek af en vries ten minste 4 uur bij -18 ° C.

---

## 3. Brownie-Karamelijs serveren

Neem het ijs ongeveer 10 minuten voor serveren uit de vriezer en laat op kamertemperatuur komen voordat je het serveert.

Schep één of meerdere bolletjes brownie-karamelijs in een laag schaaltje en serveer hier een browniehartje bij.