

## Ingrediënten

40 g Karameltoffees (zacht)  
40 g Mokka-boontjes  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Basismix voor Ijs Chocolade  
250 ml Melk  
2 Stick(s) Oploskoffiepoeder

## Keukenspullen

Maatbeker  
1 stuk(s) Mengkom  
Mixer met gardes  
Spatel  
Diepvriesbestendige bewaardoos

## 1. Voorbereiden

Hak de **mokka-boontjes (40 g)** en de **karamel toffees of fudge (40 g)** grof. Zet dit apart. Doe de **ijsmix (1 zakje Dr. Oetker Basismix voor Ijs Chocolade)** in de mengkom. Voeg de **melk (250 ml)** toe en mix kort en op de laagste stand. Mix hierna 3 minuten op de hoogste stand tot een romige luchtige massa. Spatel de gehakte mokka-boontjes en karamel fudge toe. Doe 1/3 van het mengsel in een aparte kom. Voeg hier de **oploskoffie (2 sticks, espresso)** aan toe en roer dit zolang als nodig totdat de oploskoffie is opgelost.

Giet de twee soorten beslag apart in een diepvriesbestendige bewaardoos. Dit geeft een marmereffect. Decoreer het beslag met wat losse stukjes chocolade. Het beslag afdekken en tenminste 4 uur bij -18 graden invriezen.

Laat het ijs voor serveren ongeveer 10 minuten bij kamertemperatuur staan. Schep het ijs in leuke schaalpjes en klaar is je zelfgemaakte ijs.