Brownie-karamelijs

Ingrediënten

75 g (gram) Karameltoffee
300 g (gram) Brownie
250 ml Melk
250 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl. (theelepels) Cacaopoeder
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
4 Stuk(s) Eidooier
80 g (gram) Suiker (fijne)
1 Mespuntje(s) Zout

Keukenspullen

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

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 browniehartjes 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

Breng de **melk (250 ml)**, **slagroom (250 ml)** en **vanille extract (2 tl)** aan de kook in een pan. Haal de pan van het vuur en zet opzij om een beetje af te koelen.

Gebruik ondertussen een mixer om het **eigeel (4 stuks)**, de **suiker (80 g),** het **cacaopoeder (2 el)** en het **zout (1 mespuntje)** in een kom schuimig te kloppen. Roer het melk-roommengsel erdoor en roer het romig boven een heetwaterbad. Zet dan apart om af te koelen.

Vul het mengsel in een diepvriesbestendige bewaardoos en vries in. Dek het af met huishoudfolie. Roer het ijs de komende 2 uur om het half uur krachtig door. (haal ook het ijs goed van de zijkanten van de schaal.

Verdeel de browniekruimels en karamelstukjes door het chocolademengsel met behulp van een spatel of houten lepel. Laat het ijs nogmaals 2 uur in de vriezer om verder te bevriezen.

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.