Chocolade ijs met mokka en karamel

Ingrediënten

250 ml Volle melk
250 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
4 Stuk(s) Eidooier
80 g (gram) Suiker (fijne)
2 tl (theelepels) Cacaopoeder
1 Mespuntje(s) Zout
40 g (gram) Karameltoffees (zacht)
40 g (gram) Mokkaboontjes
2 Stick(s) Oploskoffiepoeder

Keukenspullen

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

1. Voorbereiden

Hak de **mokkaboontjes (40 g)** en de **karamel toffees of fudge (40 g)** grof. Zet dit apart. 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 garde om de **eidooiers (4 stuks)**, de **suiker (80 g)** 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.

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.

Vries de twee soorten beslag apart in en 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. Schep het ijs hierna om en om in een diepvriesbestendige bewaardoos. Dit geeft een marmereffect. Decoreer het beslag met wat losse stukjes chocolade en vries in voor nog 2 uur.

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