Drip ijstaart

Ingrediënten

500 ml Melk
500 ml Verse slagroom (onbereid)
4 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
2 Zakje(s) Chocolate chips
8 Stuk(s) Eidooier
160 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 Mespuntje(s) Zout
150 g (gram) Fruit naar keuze
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
Dr. Oetker Glamour Mix
100 g (gram) Frambozen

Keukenspullen

Huishoudfolie
Mengkom
Mixer met gardes
Kom of andere vorm (vriezerproof)

1. Voorbereiden

Neem een ronde diepvries bewaardoos van minimaal 1 liter inhoud en bekleed de binnenzijde, zo glad mogelijk, met huishoudfolie. Gebruik geen aluminiumfolie, deze is niet geschikt voor in de diepvries.

Zorg voor voldoende plaats in de diepvries zodat de kom of doos rechtop kan staan.

2. IJstaart bereiden

Breng de **melk (500 ml)**, **slagroom (500ml)** en **vanille extract (4 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 (8 stuks)**, de **suiker (160 g)** en het **zout (2 mespuntjes)** in een kom schuimig te kloppen. Roer het melk-roommengsel erdoor en roer het romig boven een heet waterbad. 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 elke 30 minuten goed door, gedurende twee uur. Haal ook het ijs goed van de zijkanten van de schaal.

Meng met behulp van een spatel de **chocolate chips (2 zakjes)** en het **verse fruit (150 g)** naar keuze, bijvoorbeeld frambozen of blauwe bessen, door het ijsbeslag.

Laat het ijs nogmaals 2 uur in de vriezer om verder te bevriezen.

3. IJstaartdrips maken

Breng wat water aan de kook en giet dit in een ruime beker of kom. Leg vervolgens het **zakje Dr. Oetker Glazuur Choco** 10 minuten in de kom. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft. Haal het zakje voorzichtig uit het water en kneed het zakje glazuur goed door. Knip het hoekje van het zakje open. Haal de ijstaart voorzichtig uit de bewaardoos en plaats op een serveerschaal.

Schenk het glazuur langzaam over het ijs zodat mooie drips ontstaan. Druk er nog wat verse vruchtjes zoals **frambozen (100 g)** op en besprenkel met de **Dr. Oetker Glamourmix** of bijvoorbeeld amandelschaafsel of witte chocoladevlokken zoals op de foto.