Lava Cakejes met ijs

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Lava Cakes
2 Stuk(s) Ei
1 Zakje(s) Nougatine
200 g (gram) Roomijs
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
Aardbeien
Munt
Poedersuiker

Keukenspullen

IJslepel
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 230°C / hetelucht 210°C).

Leg het zakje chocoglazuur uit het **pak Dr. Oetker Verwen Lava Cakes** 10 minuten in een kom of pannetje met heet water.

Vet de vormpjes in met boter en bestuif deze met bloem of vet royaal in met bakspray. Plaats de vormpjes op de bakplaat (niet op een rooster).

2. Lava cakejes maken

Doe de lava cake mix met de eieren (2 stuks) in een beslagkom en mix het met een mixer met garden 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtig beslag.

Haal het zakje chocoglazuur uit het water en roer het vloeibare glazuur met een spatel door het beslag. Verdeel het beslag over de vormpjes.

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de voorverwarmde oven en bak de cakejes in 8 tot 10 minuten. Let op dat de bovenkant niet te donker wordt en houdt de deur van de oven zoveel mogelijk dicht.

Laat de cakejes 10 minuten afkoelen. Keer hierna de vormpjes om op een bordje en serveer met een bolletje **roomijs (200 g)**. Plaats het bolletje ijs op wat **Dr. Oetker Nougatine (1 zakje)** voor een lekkere bite. Daarnaast zal het ijs niet wegglijden op het bord.

3. IJs met chocoglazuur decoreren

Verwarm het **zakje Dr. Oetker Glazuur Choco** in heet water. Verdeel voorzichtig een beetje chocoglazuur over het ijs. Maak het gerecht af met **poedersuiker**, **aardbeien** en een blaadje **munt**.