Magnum® versieren

Ingrediënten

50 g (gram) Witte chocolade
20 g (gram) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Roze
1 Beker(s) Choco Dip bruin (Dr. Oetker)
3 Stuk(s) Magnum® (wit)
3 Stuk(s) Magnum® (bruin)
25 g (gram) Marshmallow (mini)
3 Stuk(s) Aardbeien
Discodip
Karamelsaus (dessertsaus)
Dr. Oetker Salted Caramel Crunch

Keukenspullen

6 Stuk(s) Bord
Koekenpan
Pan
Schaal

1. Magnums® versieren

Smelt **witte chocolade (50 g)** au bain-marie en zet het schaaltje daarna opzij.

Rooster in een droge koekenpan **amandelschaafsel (20 g)**, leg dit op een bordje en zet opzij.

Leg het **roze glazuur (1 zakje)** in een pannetje of kom met ruime hoeveelheid heet water gedurende 5 minuten. Haal daarna het zakje uit het water en kneed het goed door. Knip een klein puntje van het zakje.

Verwarm de **Chocodip (1 beker)** in de magnetron. Verwijder deksel en aluminiumfolie volledig van het bakje. De geopende beker gedurende 1,5 minuut verwarm bij 300 Watt (niet op het rooster van magnetron plaatsen). Roer de chocodip goed door. Zo nodig nog een of twee keer 20 seconden opnieuw verwarmen bij 300 Watt tot de chocodip volledig vloeibaar is.

Leg de **witte Magnums® (3 stuks)** op een bordje. Maak met de roze glazuur strepen over de bordjes en ijsjes. Doe hetzelfde met de bruine chocodip. Strooi er **mini marshmallows (25 stuks)** over.

Snijd de **aardbeien (3 stuks)** in partjes en leg deze er bij. Strooi als laatste nog wat **discospikkels** over de chocolade ijsjes. Serveer direct of zet de bordjes even in de diepvries.

Verdeel het amandelschaafsel over de bordjes leg de **bruine Magnums® (3 stuks)** erop.

Schenk de **karamelsaus** over het bordje en de ijsjes. Doe dit ook met de gesmolten witte chocolade.

Strooi tot slot wat **Salted Caramel Crunch** over de ijsjes. Serveer direct of zet de bordjes even in de diepvries.