

Ingrediënten

250 ml Melk
250 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Extract
4 Stuk(s) Eidozier
1 Zakje(s) Chocolate chips
80 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 Mespuntje(s) Zout
1 flesje(s) Aardbeiensaus
1 handje(s) Snoepjes (banaantjes, ufo's en smarties)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
1 Stuk(s) Diepvriesbestendige bewaardoos
Ijslepel
2 Stuk(s) Bord (diep)

1. Voorbereiden

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)** 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.

Voeg de **chocolate chips (1 zakje)** toe, 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. Laat het ijs na 2 uur nogmaals 2 uur in de vriezer om verder te bevriezen.

2. Vrolijke ijsgezichtjes maken

Bedek de bodem van het diepe bord met een laag **aardbeiensaus (1 flesje)**. Laat het ijs even 10 minuten staan voor dat je bolletjes kunt maken. Maak 2 bolletjes ijs en leg deze in de dessertsaus.

Maak van het **snoep (1 handje)** gezichtjes. Maak van een banaantje een mond, de ufo een neus en van de smarties de ogen op de bolletjes ijs. Snijd een aardbei door de helft en leg deze als de haren boven de bolletjes ijs. Maak wangetjes met de spikkels van de **Dr. Oetker Regenboogfantasie (1 strooibusje)**.