

Ingrediënten

250 ml Volle melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Basismix voor Ijs Stracciatella
1 flesje(s) Aardbeiensaus
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie
1 handje(s) Snoepjes (banaantjes, ufo's en smarties)

Keukenspullen

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

1. Voorbereiden

Doe koude **melk (250 ml)**, volle melk voor extra romig ijs) in een mengkom. Voeg de **Dr. Oetker Basismix voor Ijs Stracciatella (1 zakje)** toe en met de mixer met garden op de laagste stand kort mixen. Daarna 3 min. op de hoogste stand opkloppen.

Giet het beslag in een diepvriesbestendige bewaardoos (ca. 500 ml) afdekken en tenminste 4 uur bij -18 gr invriezen.

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 wangtjes met de spikkels van de **Dr. Oetker Regenboogfantasie (1 strooibusje)**.