Chocolade roomijsjes met koffie en karamel

Ingrediënten

190 ml Verse slagroom (onbereid)
125 ml Gecondenseerde melk
2 Zakje(s) Espressopoeder
3 el (eetlepels) Koffie siroop karamel (bijv. Douwe Egberts)
300 g (gram) Pure chocolade
15 Stuk(s) koffieboontjes

Keukenspullen

Mixer met gardes
Silikomart Ijsvorm - mini
12 Houten stokjes

1. Ijs maken

Doe de **slagroom (190 ml)** en de **gecondenseerde melk (125 ml)** in een kom. Klop het mengsel stijf. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Voeg tijdens het kloppen de **koffie siroop (3 el)** toe.

Haal ¼ van het slagroommengsel uit de kom en zet apart.

Mix als laatste de **espressopoeder (2 zakjes)** door het ijs. Proef het ijs en voeg, indien nodig, nog wat espressopoeder toe.

Voeg nu het resterende deel van het mengsel weer toe en roer nog 1 à 2 keer door. Zo ontstaat een marmereffect.

Giet het ijs in de vormpjes en laat ze 1-2 uur opstijven.

> **Niet voldoende vormpjes?**
> Laat de ijsjes 1-2 uur opstijven, verwijder de ijsjes en vul de vormpjes opnieuw. Bewaar het niet bevroren ijs ondertussen in de koelkast.
> Of kies ervoor om het overgebleven mengsel in een cakeblik te gieten. Bekleed het blik met bakpapier en maak een ijstaart. Zet deze minimaal 3 uur in de vriezer.

2. Chocolade coating maken

Leg een stukje bakpapier klaar waar de ijsjes op kunnen uitharden.

Smelt de **chocolade (300 g)** au bain-marie. Doe dit door de chocolade in een vuurvaste kom boven een pan met heet water te hangen. Voeg als laatste de fijngehakte chocolade **koffieboontjes (10-15)** toe. Giet de gesmolten chocolade in een hoog glas of hoge mok, die breed genoeg is om de ijsjes in te dopen. Zet dit glas in de pan met het warme water. Zo wordt de chocolade niet dik met het dopen van de ijsjes.

Neem de ijsjes uit de vriezer en doop ze één voor één in de chocolade.

Laat de ijsjes uitharden in de vriezer.

Dit ijs smelt relatief snel, dus zorg dat alles klaar staat voordat je de ijsjes uit de vriezer haalt. Laat ze ook in de vriezer tot vlak voor het serveren.