Triple chocolade ijs

Ingrediënten

20 g Melkchocolade
20 g Pure chocolade
20 g Witte chocolade
250 ml Melk
250 ml Verse slagroom (onbereid)
2 el (eetlepels) Cacaopoeder
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Extract
4 Stuk(s) Eidooier
80 g (gram) Suiker (fijne)
1 Mespuntje(s) Zout
8 IJshoorntje

Keukenspullen

Mengkom
Maatbeker
Mixer met gardes
Spatel
Diepvriesbestendige bewaardoos
IJslepel

1. Voorbereiden

Hak de **chocolades (totaal 60 g)** grof. Zet dit apart.

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 garde om het **eigeel (4 stuks)**, de **suiker (80 g)**, het **cacaopoeder (2 el)** 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.

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.

Voeg met de spatel de gehakte witte, pure en melkchocolade stukjes toe. Houd een klein handje gemengde chocoladestukjes achter. Laat het ijs na 2 uur nogmaals 2 uur in de vriezer om verder te bevriezen. Neem je eigengemaakt triple chocolade ijs ongeveer 10 minuten voor serveren uit de diepvries en laat staan bij kamertemperatuur. Schep hierna mooie bolletjes ijs in de **ijshoorntjes (8 stuks)**.