





# Chocolade-ijsbom

 **Bereidingstijd**  
> 1h

 **Moeilijkheidsgraad**  
Moeilijk



## Ingrediënten

250 gram boterkoekjes  
50 glazen boter  
200 gram karamel  
200 ml chocolade-ijs  
300 ml vanille-ijs  
150 ml room  
200 gram donkere chocolade (fijnggehakt)  
400 gram Maltesers  
bloemsuiker

## Bereidingswijze

- 1.** Neem een grote glazen kom van 1,2 liter en bekleed deze met een dubbele laag plasticfolie. Zorg dat er voldoende plastic over de rand hangt. Zie ook dat je in de diepvriezer plaats hebt voor de kom.
- 2.** Mix de boterkoekjes tot kruimels en voeg de boter en 2 eetlepels karamel toe. Mix verder. Hou 3 eetlepels van dit mengsel apart. Verdeel de rest over de kom. Gebruik de achterkant van een lepel om het mengsel gelijk te verdelen tot de randen van de kom. Zet 30 minuten in de diepvriezer.
- 3.** Haal het chocolade-ijs uit de diepvriezer en laat in 10 minuten zacht worden. Verdeel het roomijs over de bodem van de kom. Verdeel hierover de rest van de karamel en zet opnieuw 30 minuten in de diepvriezer.
- 4.** Haal het vanille-ijs uit de diepvriezer en laat 10 minuten zacht worden. Verdeel over de kom. Zet gedurende 4 uur in de diepvriezer.



- 5.** Giet de room in een steelpan en breng aan de kook. Voeg de chocolade toe en haal van het vuur. Roer tot de chocolade is gesmolten. Laat even opstijven. Haal de kom uit de diepvriezer. Zet deze ondersteboven op een schaal en verwijder de kom en de plasticfolie. Verdeel 2/3 van de chocoladesaus over de ijsbom. Verdeel nu alle Maltesers over de bom. Begin onderaan en werk zo naar boven. Werk snel. De chocolade zal stollen. Gebruik de rest van de chocoladesaus - die nog niet gestold is - om de Maltesers aan de bom te 'plakken'. Zet opnieuw gedurende 4 uur in de diepvriezer. Bestrooi met bloedsuiker.