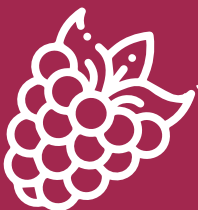


IJSTAARTJE

WITTE CHOCOLADE

Ramboos



Ijstaartje Witte Chocolade en framboos

Een heerlijke smaakcombinatie verpakt in een monoportie ijstaartje. Witte chocolade en frambozen zijn een gouden combinatie, die perfect passen bij o.a. Moederdag en Valentijn. Wie vindt het nou niet leuk om zo'n klein ijstaartje cadeau te geven?

INGREDIËNTEN

BODEM

Cheesecake biscuit granella MEC3	500 g
Chocolade wit couverture tipo M MEC3	250 g

IJSTAART

Witte chocolade ijs

Frambozen variegato MEC3

Naar wens

Gelato caldo MEC3

Volgens recept

BEREIDINGSWIJZE

1. Neem een siliconen ijstaartvorm (voor 8 ijstaartjes) en vul deze met een witte chocolade ijs.
2. Vul een spuitzak met frambozen variegato en vul vervolgens de kern van het ijstaartje met een klein beetje variegato.
3. Druk de bodem in het ijs en zet het geheel in de shockvriezer.
4. Haal de ijstaartvorm uit de shockvriezer en los het taartje.
5. Bedek het taartje met een laagje frambozen variegato en decoreer het geheel eventueel met verse frambozen.

TIPS

1. Geef het taartje een luxe uitstraling door het taartje mooi op te spuiten met Gelato Caldo.
2. De bodems kunt u makkelijk op voorhand maken. In een goed afsluitbaar bakje kunt u dit +/- 2 maanden bewaren.
3. Vul de siliconen ijstaartvorm met vers gedraaid ijs. Dit zorgt voor het meest strakke resultaat.

Kijk voor ons gehele assortiment en meer inspiratie op laan.nl

Wilt u ook op de hoogte blijven van onze laatste nieuwtjes, recepten en acties? Meld u dan aan voor onze digitale nieuwsbrief.

De Hoefsmid 35
1851PZ Heiloo

T. 072-5331425
E. info@laan.nl

www.laan.nl

