



BOKKENPOOTJES

Zabaione

BOKKENPOOTJES

Zabaione



Ingrediënten

3.388 gram	Melkbasis
172 gram	Marsepein pasta MEC3 4,5 kg
224 gram	Gebroken stukjes bokkenpoot
224 gram	Zabaione variegato Pernigotti 3,5 kg

Bereidingswijze

Meng de Marsepein pasta & melkbasis met een garde en draai vervolgens af in de ijsmachine.

Spatel de zabaione variegato & stukjes gebroken bokkenpoot door het ijs tijdens het uitdraaien.

Breng het ijs in model en zet de bak gedurende 10 minuten in de shock vriezer.

Decoreer met nog wat extra variegato en bokkenpootjes.

Tips en variaties

Vervang de marsepein pasta voor 200 gram gebroken bokkenpootjes en verwarm deze met de basis.

Coat de stukjes bokkenpoot die je door het ijs heen spatelt met stracciatella chocolade voor het behoudt van de bite.

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.