

CHOCOLADE

Boomslam

Rol



Chocolade Boomstam

Deze originele ijstaart past helemaal bij de winter. De heerlijke smaak van chocolade doet het namelijk altijd goed tijdens de feestdagen. Bovendien tover je deze taart met gemak om tot een echte Sinterklaas-traktatie.

INGREDIËNTEN

Spons cake MEC3 (neutraal of cacao)	1 stuk
Amarena variegato Nic Gelato	Naar wens
Yoghurt ijs	Naar wens
Chocolade ijs	Naar wens
Volle melk	500 gram
Slagroom	500 gram
Base semifreddo MEC3	330 gram
Chocolade callets Callebaut	Naar wens
Instacrumble cacao MEC3	Naar wens

BEREIDINGSWIJZE

1. Start met het vullen van de sponge cake (biscuit). Neem een plak sponge cake uit de verpakking en verdeel hierover een laag amarena variegato.
2. Bedek de onderste helft met yoghurt ijs en de bovenste helft met chocolade ijs.
3. Rol de sponge cake op (vanaf de korte zijde) en snij deze in het gewenste formaat.
4. Klop de volle melk, slagroom en de Semifreddo base op en smeer het uit over de rol.
5. Tempereer de chocolade en strijk in een dunne laag uit over het bakpapier. Versier met Instacrumble en laat hard worden.

TIPS

1. Garneer de chocolade plakken met strooisels of noten.
2. Decoreer de taart met kruidnoten of choco-Sinterklaasjes voor een echte Sint-traktatie.

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.

