



CHRISTMAS

Drip cake



pistache

Christmas Drip cake

Kerstmis is hét moment om extra uit te pakken. Klanten zetten tijdens de feestdagen graag een bijzonder dessert op tafel. Ijstaarten doen het daarom altijd goed in deze periode. Met heerlijke smaakcombinaties en mooie decoraties maakt een ijstaart absoluut indruk.

INGREDIËNTEN

Melk basis	1000 g
Leche merengada pasta MEC3	50 g
Base Semifreddo Perfetto Natura MEC	200 g
Vanille French Pasta MEC3	25 g
Amor Pistache Variegato Pernigotti	Naar wens
Quella Pistache MEC3	Naar wens

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak de semifreddo met 1000 gram slagroom (zonder suiker) en 200 gram Base Semifreddo Perfetto Natura van MEC3. Voeg hier 25 gram vanille pasta aan toe.
2. Maak twee ronde ijstaarten met ijs van leche merengada (1000 gram melkbasis + 50 gram leche merengada pasta). Voeg als variegato de Amor Pistache Variegato van Pernigotti toe. Zet de twee ijstaarten in de shockvriezer.
3. Zet een ijstaart neer en vul de bovenkant af met de semifreddo. Plaats hier bovenop de tweede ijstaart en zet voor 7 minuten in de shockvriezer.
4. Zet de bovenkant en de zijkanten aan met de semifreddo en strijk glad. Zet 15 min in de shockvriezer.
5. Om de drip cake af te maken vul je een spuitzak met de Quella Pistache van MEC3. Laat de Quella vanaf de bovenkant van de ijstaart naar de zijkanten druipen voor het drip cake effect. Vul dan de bovenkant verder af met de Quella Pistache.
6. Decoreer de bovenkant van de taart met rozetten van de semifreddo en voeg frambozen, halve macarons en andere decoraties toe die passen bij het seizoen.

TIP

1. Voeg extra kerstdecoratie toe zodat de ijstaart helemaal bij de feestdagen past.

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