

# DOUBLE + Chocolate





# Double Chocolate

*Dubbel zoveel chocolade.  
Voor dubbel zoveel genieten.*

## INGREDIËNTEN

4000 g Witte basismix  
400 g Alunga melk callets Cacao Barry  
100 g Cacao amaro Elenka  
Naar wens Gezouten caramel parels Nic

Variatietip Quell'altra (Witte chocolade) MEC3

### BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 400 gram alunga callets en 100 gram cacao poeder samen in een kom met 1 à 1,5 liter melkmix.
2. Verwarm dit totdat je een mooie homogene massa hebt. Vul dit geheel aan met de rest van de melkmix en roer het geheel goed door.
3. Draai het ijs af en voeg ,indien gewenst, tijdens het uitdraaien de quell'altra en gezouten parels naar wens toe. Decoreer het geheel met extra Quell'altra en gezouten parels.

### TIPS

1. Serveer deze smaak op een chocoladehoortje
2. Wissel eens van strooisel.  
Dit kan net een andere bite geven aan je ijsje.

**Kijk voor ons gehele assortiment en inspiratie op [laan.nl](https://www.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  
1851 PZ Heiloo**

**T. 072-5331425  
E. [info@laan.nl](mailto:info@laan.nl)**

**[www.laan.nl](https://www.laan.nl)**