

▶ IJSTAART

HAZELNoot

Kaneel



IJstaart

Hazelnoot Kaneel

INGREDIËNTEN

SEMIFREDDO

Volle melk	500 g
Verse slagroom 35%	500 g
Base semifreddo MEC3	330 g
Vanille bourbon pasta MEC3	20 g

BODEM

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

IJSTAART

Semifreddo vanille
Hazelnoot ijs
Kaneel ijs

Quella® chocolade/hazelnoot MEC3	500 g
Melkchocolade couverture tipo M MEC3	50 g
Gelato caldo MEC3	500g

BEREIDINGSWIJZE

1. Mix voor de bodem de cheesecake granella en de witte couverture door elkaar en vul vervolgens een ring met een dun laagje granella.
2. Zet de ring met de bodem +/- 5/10 minuten in de shockvriezer.
3. Mix ondertussen de ingrediënten voor de semifreddo in een keukenmixer.
4. Vul de onderkant en de zijkant van de mal met een dun laagje semifreddo.
5. Vul vervolgens de ijstaartvorm met een laag hazelnoot ijs en kaneel ijs.
6. Druk de bodem in het ijs en zet het geheel in de shockvriezer.
7. Mix ondertussen 50 gram melkchocolade couverture met 500 gram Quella®.
8. Vul de siliconen top en zet dit ook in de shockvriezer.
9. Haal de ijstaartvorm en top uit de shockvriezer en los het.
10. Decoreer het taartje met de top van Quella en spuit het taartje mooi op met Gelato caldo.

TIPS

1. Een goede voorbereiding is het halve werk en maak meerdere taartjes tegelijkertijd. Efficiënt werken scheelt tijd en kosten.
2. Wissel eens af met verschillende siliconen top mallen. Simpel te gebruiken en toch een strakke en mooie uitstraling voor uw ijstaartjes.
3. Bodems kunt u makkelijk op voorhand maken. In een goed afsluitbaar bakje kunt u dit +/- 2 maanden bewaren.

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
F. 072-5338326**

www.laan.nl

