

IJSTAART

# CARAMEL



*Pinda*



# IJstaart

## Caramel Pinda

### 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  
Pinda Ciuri Ciuri ijs  
Gezouten karamel ijs

Otella pinda Elenka	Naar wens
Chocolade callets melk Alunga Cacao Barry	500 g

#### BEREIDINGSWIJZE

1. Neem rvs taartring en zet deze over de bodem heen.
2. Vul de zijkanten met een laagje semifreddo.
3. Vul vervolgens de ring met pinda ciuri ciuri ijs en gezouten karamel ijs.
4. Top het taartje af met een laagje semifreddo en strijk het geheel glad met een glaceermes.
5. Zet het geheel in de shockvriezer en smelt ondertussen de melkchocolade callets.
6. Haal het ijstaartje uit de shockvriezer en los het taartje.
7. Neem een plastic banderol die om het gehele taartje past en smeer daar de melkchocolade over heen.
8. Plaats de banderol om het taartje en wacht tot de chocolade hard wordt door het ijs en verwijder dan het lint.
9. Decoreer het taartje naar wens met bijvoorbeeld spuitwerk van Gelato Caldo of Otella pinda.

#### TIPS

1. Maak meerdere taartjes tegelijkertijd. Efficiënt werken scheelt tijd en kosten.
2. Rasp een beetje chocolade over de taart heen voor een extra luxe uitstraling!

Kijk voor ons gehele assortiment en meer inspiratie op [laan.nl](http://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](http://www.laan.nl)

