

IJSTAART



YOGHURT

mango



IJstaart

Yoghurt Mango

INGREDIËNTEN

Yoghurt ijs
Framboos variegato MEC3
Mango spiegelglazuur MEC3

Semifreddo

Verse slagroom 1000 g
Semifreddo Perfetto MEC3 200 g

Bodem

Instacrumble wit MEC3 500 g
Chocolade wit couverture tipo M MEC3 250 g

❄️ in de (shock)vriezer zetten.

BEREIDINGSWIJZE

1. Neem een siliconen ijsbombe en vul deze met een dunne laag semifreddo. ❄️
2. Vul vervolgens de ijsbombe met yoghurt frambozen ijs.
3. Smeer een dun laagje framboos variegato op de bodem.
3. Druk de bodem in het ijs en zet het geheel in de shockvriezer. ❄️
4. Verwarm ondertussen de mango glazuur tot ± 40 à 42 graden en gebruik daarna een staafmixer om alle lucht eruit te halen.
5. Haal de ijsbombe uit de shockvriezer en los het taartje.
6. Bedek het taartje met de mango glazuur.
7. Decoreer het geheel met spuitwerk van gelato caldo, verse frambozen en chocolade decoraties.

TIPS

1. Zet het taartje na het lossen op een rekje met een bak of folieeronder. Zo kunt u de opgevangen couverture opnieuw gebruiken.
2. Maak meerdere taartjes tegelijkertijd. Efficiënt werken scheelt.

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.