



ITALIAN

Coffee

# Italian Coffee



## Ingrediënten

4000 gram Melkbasis  
80 gram Koffie extract pasta  
60 gram Amaretto likeur

Naar wens Quella koffie & kristal

## Bereidingswijze

Voeg de melkbasis samen met koffie extract pasta en Amaretto likeur en meng dit goed door elkaar. Draai het af in de ijsmachine.

Marmer de Quella koffie & kristal door het ijs tijdens het afdraaien. Breng het ijs in model en laat het uitharden in de shockvriezer.

## Tip

Maak bijvoorbeeld een cremino door het ijs glad af te strijken. Vloei daarna een laag van Quella koffie & kristal over het ijs en strijk dit glad af. Plaats het ijs daarna in de shockvriezer voor tenminste 10 minuten.

Maak het af met diverse decoratie en laat het geheel uitharden in de shockvriezer gedurende 5 of 10 minuten.

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.