



BOSBES & MASCARPONE

Macaron

IJSTAART

Macaron

Bosbes Mascarpone

IJSTAART



Ingrediënten

1000 g	Melkbasis
50 g	Semifreddo perfetto
200 g	Slagroom 35% (ongezoet)
315 g	Quella Ruby
50 g	Instacrumble kokos
40 g	Mascarpone poeder
Naar wens	Bosbessen farcy
45 g	Aardbeien couverture
Naar wens	Macarons

Bereidingswijze

Spatel de semifreddo door de slagroom en klop dit op tot slagroom dikte. Bedek de bodem en buitenste rand van de siliconen ijstaartvorm en laat dit goed uitharden in de shock freezer.

Dek de overige semifreddo af met folie en bewaar dit in de koeling.

Voeg een laag bosbessen farcy toe en plaatst dit weer in de shock freezer tot het geheel is uitgehard.

Meng de Instacrumble met 60 gram Quella Ruby. Gebruik een stekerring en vetvrijpapier om van dit mengsel een bodem te maken en laat dit 10 min uitharden in de shock freezer.

Mix de melkbasis met mascarpone poeder en draai het ijs af. Vul daarna de kern van de ijstaartvorm tot ½ cm van de rand. Plaats vervolgens de Quella/crumble bodem op de taartvorm en druk voorzichtig aan.

Laat de ijstaart uitharden voor ca 15-20 minuten.

Smelt de couverture en meng dit met Quella Ruby (15% couverture met 85% Quella). Pas hierbij op voor het ontstaan van luchtballen.

Verwijder de ijstaart uit de mal en garneer het geheel af met couverture/Quella mengsel, de overgebleven semifreddo en macarons.

Tips

Garneer de taart met bessen en diverse macarons. Transformeer de ijstaart eenvoudig tot een feestelijke paastraktatie met mooie paasdecoratie.

Nic.

DELIVERING
DELIGHTS
TOGETHER

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.

Laan

Laan Heiloo BV.
De Hoefsmid 35,
1851PZ Heiloo

E: info@laan.nl
W: www.laan.nl
T: 072-5331425