

Aardbei  
Chocolade

+  
CRÈME BRÛLÉE



Aardbei, chocolade

# Crème Brûlée

*Een heerlijke combinatie van het zoete dessert met de frisse smaak van aardbeien. De donkere chocolade geeft het geheel een luxe uitstraling. Een perfect ijsje voor jong én oud!*

## INGREDIËNTEN

Witte basismix	4000 g
Crème Brûlée pasta MEC3	280 g
Aardbei variegato MEC3	Naar wens
Quella dark MEC3	Naar wens

## BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 280 gram crème brûlée pasta toe aan 4000 gram basismix.
2. Roer het geheel goed door en voeg de mix toe aan uw ijsmachine.
3. Draai het ijs af en spatel de aardbei variegato door het ijs heen.
4. Decoreer het geheel met dezelfde variegato en Quella dark.

## TIP

1. Dit recept past perfect bij Pasen. Decoreer daarom het geheel met Paaseitjes en/of verse aardbeien om dit Paasijsje helemaal af te maken!

**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  
E. [info@laan.nl](mailto:info@laan.nl)

[www.laan.nl](http://www.laan.nl)