

PISTACHE

Salted Caramel



Pistache Salted Caramel

Twee heerlijke en enorm populaire smaken pistache en gezouten caramel samengevoegd in één ijsje. Dit kan niet anders dan een groot succes worden. Dit recept is ook goed in te zetten tijdens Vaderdag!

INGREDIËNTEN

Witte basismix	4000 g
Pistache bronte 100% pasta	250 g
Gezouten caramel pasta Magnifico	100 g

Gezouten caramel variegato Magnifico Naar wens

BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 250 gram pistache pasta en 100 gram gezouten caramel 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 gezouten caramel variegato door het ijs heen.
4. Decoreer het geheel met dezelfde variegato.

TIPS

1. Voor een echte smaaksensatie zou u wat zeezout door het ijs kunnen draaien of door de variegato kunnen mengen.
2. Serveer dit ijsje op een zwart hoorntje om het een échte stoere look te geven. Leuk voor alle stoere vaders!

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.

De Hoefsmid 35
1851PZ Heiloo

T. 072-5331425
E. info@laan.nl

www.laan.nl