



BANKETBAKKERSROOM

Temponce ijs

OUDERWETS LEKKER

Tompouce ijs **Banketbakkersroom**

OUDERWETS LEKKER



Ingrediënten

3500 gram Melkbasis
230 gram Crema Italiana

Naar wens Banketbakkersroom variegato
Naar wens Quella Ruby

Bereidingswijze

Voeg de melkbasis en Crema Italiana bij elkaar en meng dit goed door elkaar. Laat het 10 minuten rusten en voeg het daarna in de ijsmachine.

Spatel de banketbakkersroom variegato en de Quella Ruby door het ijs tijdens het afdraaien.

Breng het ijs in model. Maak bijvoorbeeld een cremino door een laag van Quella Ruby over het ijs te laten vloeien en dit glad af te strijken.

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

Variaties

Snij bladerdeeg in een vorm naar keuze en bak deze gedurende 20 minuten in de oven. Gebruik de losse stukken als decoratie of serveer uw ijs alsof het een tompouce is.

Met Koningsdag kunt u gebruik maken van oranje oublie hoorntjes om de dag nog extra aan te kleden. De traditionele smaak van tompouce samen met de vrolijke oranje kleur is een ware feestelijke traktatie voor jong en oud.