



VALENTIJNSTAART

MASCARPONE



aardbei



Valentijnstaart mascarpone aardbei

INGREDIËNTEN

Mascarpone ijs
Aardbei variegato MEC3

Semifreddo

Verse slagroom 1000 g
Semifreddo Perfetto MEC3 200 g

Bodem

Instacrumble wit MEC3 500 g
Chocolade wit couverture tipo M MEC3 250 g

Quella® ruby glazuur

Quella® ruby 880 g
Chocolade wit couverture tipo M MEC3 (gesmolten) 120 g

❄️ in de (shock)vriezer zetten.

BEREIDINGSWIJZE

1. Neem een hoge taartring en begin met de bodem.
2. Smeer een laagje aardbei variegato over de bodem heen. ❄️
3. Vul de taartring eerst met een dunne laag semifreddo en zorg dat de rand goed bedekt is. ❄️
4. Vul vervolgens de taartring met mascarpone aardbei ijs.
5. Top af met een dun laagje semifreddo. ❄️
6. Haal de ijstaart uit de shockvriezer en los het taartje.
7. Bedek het taartje met de Quella® ruby glazuur.
8. Decoreer geheel met spuitwerk van gelato caldo, chocolade decoraties en leuk gekleurde macarons.

TIPS

Hiermee kunt u snel en eenvoudig uw ijstaart een luxe uitstraling geven, zoals u kunt zien op de foto.

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

