

Witte chocolade

FRAMBOOS



Yumm!

+

Meringue



Witte chocolade Framboos met meringue

*Mama's favoriet! Witte chocolade, framboos en meringue.
Een zoete combinatie met een frisse twist van framboos!*

INGREDIËNTEN

1000 g	Witte basismix
100 g	Volle melk
100 g	Chocolade callets wit Zephyr Cacao Barry
Naar wens	Framboos variegato MEC3
Naar wens	Meringue strooisel MEC3

BEREIDINGSWIJZE

1. Weeg 100 gram volle melk en 100 gram witte callets per kg basismix af in een maatbeker en verwarm dit in de magnetron.
2. Zorg dat dit een homogene massa is en voeg dit toe aan de mix. Draai de mix af en spatel, tijdens het uitdraaien, de framboos variegato laag voor laag toe.
3. Decoreer het ijs met meringue strooisel.

TIPS

1. Serveer dit ijsje standaard op een rood hoorntje met frambozensmaak.
2. Dit ijsje past perfect bij Moederdag. Bedenk een leuke actie en laat kinderen hun moeder trakteren op een overheerlijk ijsje.
3. Voeg knettersuiker Nic toe i.p.v. de meringue strooisel en je hebt het ijsje witte Tony Chocolonely framboos-knettersuiker.

Kijk voor ons gehele assortiment en 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
1851 PZ Heiloo

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

www.laan.nl