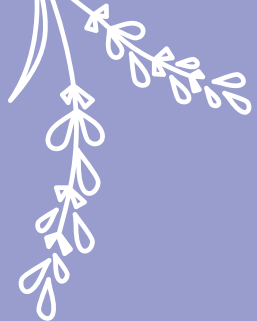


Panna Cotta



LAVENDEL



Panna Cotta Lavendel

Met de prachtige paarse kleur springt dit ijs met lavendelsmaak direct in het oog. Maar bij het proeven wordt pas echt duidelijk hoe bijzonder dit ijsje is. De bloemige lavendelsmaak in combinatie met de zijdezachte textuur van panna cotta maken dit recept uniek. Een origineel bloemetje voor Moederdag en tegelijkertijd een echte blikvanger.

INGREDIËNTEN

Witte basismix	4000 g
Panna Cotta MEC3	180 g
Lavendel Variegato MEC3	Naar wens

BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 180 gram Panna Cotta pasta toe aan de 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 lavendel variegato door het ijs heen.
4. Decoreer het geheel met dezelfde variegato.

TIPS

1. Leg als extra versiering een paar takjes lavendel op het ijs.

Kijk voor ons gehele assortiment en meer inspiratie op [laan.nl](https://www.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