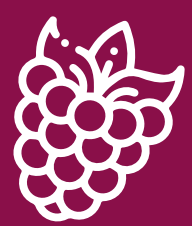


IJSTAART

PISTACHE

Ramboos



IJstaart

Pistache Framboos



INGREDIËNTEN

SEMIFREDDO

Volle melk	500 g
Verse slagroom 35%	500 g
Base semifreddo MEC3	330 g
Vanille bourbon pasta MEC3	20 g

BODEM

Cheesecake biscuit granella MEC3	500 g
Chocolade wit couverture tipo M MEC3	250 g

IJSTAART

Semifreddo vanille
Pistache ijs
Frambozen ijs

Pistache couverture tipo M MEC3	100 g
Quella® pistache crunchy MEC3	1000 g
Meringue strooisel MEC3	Naar wens

BEREIDINGSWIJZE

1. Neem een siliconen ijsbombe en vul deze met een dunne laag semifreddo.
2. Vul vervolgens de ijsbombe met een laag pistache ijs en frambozen ijs.
3. Druk de bodem in het ijs en zet het geheel in de shockvriezer.
4. Mix ondertussen 100 gram pistache couverture met 1000 gram pistache quella® crunchy.
5. Haal de ijsbombe uit de shockvriezer en los het taartje.
6. Bedek het taartje met de mix van couverture en Quella®.
7. Decoreer het geheel met meringue strooisel en verse frambozen.

TIPS

1. Maak meerdere taartjes tegelijkertijd. Efficiënt werken scheelt tijd en kosten.
2. Zet het taartje na het lossen op een rekje met een bak of folie eronder. Zo kunt u de opgevangen couverture opnieuw gebruiken.

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
F. 072-5338326**

www.laan.nl