



Chocolade ijs dessert

Dit heerlijke chocolade dessert heeft een koek bakje, waardoor je ook geen rommel hoeft op te ruimen! Dit Wilton recept is leuk voor tijdens de warme zomermaanden!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
3,80 €



FunCakes Gouttes de chocolat noir 350 g

F30120
12,59 €

Overige benodigdheden:

- 75 gram ongezoeten boter
- Ei
- Ijs naar keuze
- Chocolade saus

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix, 75 gram boter en een half ei tot een deeg. Voeg de chocolade drops toe en kneed het goed door. Laat het deeg minstens 1 uur opstijven in de koelkast.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad en bekleed de bakvorm met het deeg. Bak de bakjes in circa 12 minuten gaar. Laat de bakjes na het bakken goed afkoelen.

Vul de koek bakjes met een bolletje ijs naar keuze en maak het af met chocolade saus.



Mede mogelijk gemaakt door Wilton.