



Gin Tonic ijstaart

Is Gin Tonic jouw favoriete drankje of die van de jarige? Maak dan deze heerlijke Gin Tonic ijstaart! Heerlijke taart voor een zomers verjaardagsfeestje, of als zomers dessert.

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,65 €

Overige benodigdheden:

- 300 ml slagroom
- 50 ml tonic
- 50 ml gin
- 2 komkommers
- Limoen
- Fijngesneden muntblaadjes
- Dunschiller

Snijd 1 komkommer in de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten met een theelepel en snijd hele kleine stukjes. Snijd wat blaadjes munt fijn.

Doe de 200 gram FunCakes mix voor Vanille Ijs samen met 300 ml slagroom, 50 ml tonic en 50 ml gin in een mengkom en mix dit op hoge snelheid in ongeveer 4 minuten tot een lobbige massa. Dep de komkommer stukjes droog en voeg dit samen met de fijngesneden munt bij de ijsmassa. Kleur met de FunColours gel bright green iets groener.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en leg langs de binnenrand acetaatfolie. Schenk het ijsmengsel er in, strijk de bovenkant mooi glad en laat minimaal 4 uur in de vriezer op stijven, liefst een hele nacht. Haal de rand van de springvorm en leg de taart ondersteboven op een schaal. Haal de bodem en het bakpapier weg. Decoreer de taart met lange slierten komkommer die je met de dunschiller maakt, blaadjes munt en partjes limoen. Eventueel rasp je er wat limoenschil overheen. Serveer direct.