Passievol ijs

Geef een bolletje ijs net dat beetje extra passie met dit recept!

Boodschappenlijstje

PME Caissettes à cupcake Pastel pk/60

BC718
2,35 €

FunCakes Nonpareils Rose Clair 80g

F51505
2,85 €

FunCakes Nonpareils Orange 80g

F51510
2,85 €

FunCakes Nonpareils Jaune 80g

F51530
2,85 €

Overige benodigheden:

- 100 ml melk
- 100 ml slagroom
- 2 verse passievruchten
- IJsschep

Smelt de witte chocolade in de magnetron. Schep de siliconen bakvormpjes vol met de gesmolten witte chocolade en giet ze daarna leeg. Laat ze opstijven in de koelkast. Herhaal dit eventueel nog een keer om een steviger bakje te krijgen. Mix de drie kleuren musketzaad met elkaar. Haal voorzichtig de chocoladebakjes uit de siliconen cupjes, dip de randjes eerst in wat gesmolten witte chocolade en daarna in het musketzaad. Zet wederom terug in de koelkast om uit te laten harden.

Maak nu 100 gram FunCakes mix voor Vanille IJs zoals aangegeven op de verpakking of in dit basisrecept. Roer voor het invriezen naar smaak passievruchtsmaakstof door het ijsbeslag. Schep een mooi bolletje ijs in het chocoladebakje en garneer met passievrucht zaadjes.