



Roomijs

Roomijs is natuurlijk niet te missen tijdens deze heerlijke warme zomerse dagen. Koel daarom deze zomer af door super makkelijk zelf ijs te maken met FunCakes producten. De basis van de roomijs is gemaakt van de FunCakes Mix voor Enchanted cream, volle melk en slagroom. Voeg daarnaast zelf nog heerlijke vanille smaakpasta toe om bijvoorbeeld vanille ijs te maken. Top als laatst de roomijs af met verschillende soorten sprinkles. Maak er een feestje van en geniet!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème Enchantée

450 g

F10130

7,35 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 100 gr
- FunCakes Smaakpasta
- 175 ml slagroom
- 75 ml volle melk

Stap 1: Maak de roomijs

Doe de 100 g FunCakes Mix Voor Enchanted Cream® in een mengkom en voeg de 175 ml slagroom en 75 ml volle melk toe. Mix dit kort met een garde tot een zachte romige creme en spatel dit in een plastic bak met deksel. Zet de bak 24 uur in de vriezer.

Tip: Voeg naar eigen smaak een [FunCakes Smaakpasta](#) en [kleurstof](#) toe, voor een heerlijke smaak en vrolijke kleur!

Stap 2: Decoreer de roomijs

Het decoreren van de roomijs heb je zelf in de hand. Voeg bijvoorbeeld heerlijke FunCakes Chocolate Drops of FunCakes Musketzaad toe. De keus is helemaal aan jou!

Stap 3: Geniet van je heerlijke Roomijs!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.