



Violetta ijstaart

Met Violetta is het altijd een feestje! Helemaal als je deze zelf maakt. Deze heerlijke ijstaart met chocolade en enchanted cream is het perfecte dessert voor een zomerse dag. Of gewoon lekker voor tussendoor.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grand Moule à
Cake 23,4x13,3cm

03-3130
7,05 €

Overige benodigdheden:

- 600 ml melk
- 100 gram Gehakte ongezouten pistache nootjes
- 100 ml water
- Plastic folie

Stap 1: Het ijs

Bedek de Wilton recipe right large loaf pan met plastic folie en zorg dat deze overal over de rand heen hangt. Maak 300 gram FunCakes mix voor vanille ijs aan met 600 ml melk. Schep hier bijna alle pistache nootjes doorheen.

Stap 2: De lagen

Smelt 250 gram FunCakes chocolade melts puur in de magnetron op 450W. Doe een laagje ijsmix in de vorm. Drizzle hier met een lepel gesmolten chocolade op. Schep vervolgens weer een laagje ijsmix hier op en drizzle dan weer een laagje chocolade. Herhaal deze stappen tot alles op is. Vouw het plastic folie eroverheen en zet de vorm minimaal een nacht in de vriezer.

Stap 3: Decoreren

Maak 75 gram FunCakes mix voor enchanted cream aan met 100 ml water en doe dit in een spuizak met wilton decorating dip #1M. Smelt de resterende chocolade in de magnetron op 450W en drizzle dit over de volledige bovenkant van de ijstaart. Spuit een spiraal van enchanted cream op de bovenkant van de taart en strooi er wat gehakte pistache nootjes overheen. Decoreer eventueel met wat rode besjes.