Robuuste framboos-ijsbrokken

Dit zelfgemaakte frambozen ijs is makkelijk te maken met de FunCakes mix voor Vanille IJs. De bodem met koekjes en een laagje chocola maken deze ijsbrokken tot een heerlijk dessert.

Boodschappenlijstje

PME Moule Carré Profond 20x20x7,5cm

SQR083

17,25 €

Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pk/20

P01733

3,95 €

Overige benodigdheden:

- 200 ml melk
- 200 ml slagroom
- ¾ rol volkoren biscuitjes
- 100 gram gesmolten roomboter
- 2 dozen bevroren frambozen
- 1 doosje verse frambozen
- Limoenrasp van 1 limoen
- Zeef

Bekleed de bakvorm met bakpapier. Laat de 2 doosjes frambozen ontdooien, duw ze door een zeef en vang de puree op. Verkruimel de biscuitjes heel fijn en roer hier de gesmolten roomboter doorheen. Doe dit in de bakvorm en duw aan. Laat het een kwartier opstijven in de koelkast.

Smelt in de magnetron de FunCakes Chocolade Melts Puur en spatel dit in een dun laagje over de koekjesbodem. Laat opstijven in de koelkast. Maak de 200 gram FunCakes mix voor Vanille IJs aan met 200 ml melk en 200 ml slagroom en spatel hier de frambozen puree doorheen.

Stort dit bovenop de chocolade melts. Vries dit voor minimaal 3 uur in, maar het liefst overnacht.

Haal het ijs uit de vorm en snijd hier met een scherp mes brokken uit. Decoreer met verse frambozen en het limoenrasp.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes