Frambozenijs met chocoladekruim

Fris frambozenijs, een krokante chocoladekruim en een mooie balans tussen zoet en zuur. Dit dessert combineert eenvoud met verfijning en is ideaal voor foodprofessionals die op zoek zijn naar een eigentijdse afsluiter met een plantaardige twist.

Perfect voor de keuken die stap voor stap inzet op meer plantaardige bereidingen.



Ingrédients

- 1 dl frambozenpuree
- 200 g verse frambozen
- 1 L Flora Professional plantaardige ice cream mix
- 1,25 dl suiker
- 2,5 el cacao
- 2,5 dl tarwebloem
- 3 dl havervlokken
- 125 g Flora Professional plantaardig alternatief voor roomboter

Méthode

1. Meng/mix eenvoudig de ijsmix met de frambozenpuree in de Pacojet-beker.
2. Plaats de beker met de gearomatiseerde ijsmix een nacht in de diepvriezer, zodat je ijs krijgt dat je kunt draaien in de Pacojet wanneer nodig.
3. Leg de chocoladekruimels onderaan en plaats daarbovenop een bol

frambozenijs. Werk af met verse frambozen.

4.

Cette recette est de Flora

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be