



Framboosijs in eetbare bakjes

Net als je denkt dat het ijs alweer op is, blijkt het bakje nog een feest op zich te zijn.

Boodschappenlijstje



PME Baking cups Pastel pk/60

BC718
€ 2,30



FunCakes Musketzaad Rood 80 g

F51540
€ 2,65



FunCakes Musketzaad Licht Roze 80 g

F51505
€ 2,65

Overige benodigheden:

- 100 ml melk
- 100 ml slagroom
- Verse frambozen
- Blaadjes munt
- Tapasprikkers
- 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 rood en roze musketzaad. 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 frambozensmaakstof door het ijsbeslag. Maak spiesjes met muntblaadjes en verse frambozen. Schep een bolletje framboosijs in de chocoladebakjes en garneer ze met de spiesjes.