



Wafels met frambozen ijs

Maak zelf frambozen ijs en serveer het met een wafel en slagroom. Deze wafels met frambozen ijs zijn heerlijk als dessert op een zomerse dag.

Boodschappenlijstje



Bestron Sweet Dreams - Wafel ijzer

ASW401
€ 11,80



FunCakes Mix voor Wafels 1 kg

F10540
€ 7,45

Overige materialen:

- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- 175 ml water
- 1 ei
- 20 gram gesmolten boter
- 200 ml melk
- 150 ml slagroom
- 250 gram frambozen gepureerd (door een zeef gedrukt)
- Decoratie: aardbeitjes, stukje kabelspek, toefje slagroom

Een dag van te voren maak je het ijs op de volgende manier: Doe de 200 gram FunCakes mix voor Vanille Ijs, 200 ml melk, 150 ml slagroom en de gepureerde frambozen in een mengkom en mix dit ongeveer 4 minuten op hoge snelheid tot een romig geheel. Kleur eventueel iets roder met de rode kleurgel. Schep dit in een plastic bak en laat het een nachtje in de vriezer staan.

Doe 500 gram FunCakes mix voor Belgische wafels, 150 gram boter, 175 ml water en 1 ei in een mengkom en mix dit met deeghaken in ongeveer 4-5 minuten tot een geheel. Voeg hierna 20 gram gesmolten boter toe en laat dit door het beslag opnemen. Het vormt nu een stevig ietwat plakkerig deeg. Draai van het deeg balletjes van ongeveer 70 gram per stuk. Je haalt ongeveer 12 wafels uit deze hoeveelheid deeg. Spray het wafelijzer in met bakspray en bak het deeg tot wafels in ongeveer 3-4 minuten tot ze bruin en gaar zijn.

Smelt de frambozen melts in de magnetron en doe het in een spuitzak. Schep op de wafels een bolletje frambozen ijs en drizzle er de aardbei melts overheen. Decoreer met een toefje slagroom, aardbeitjes en stukjes kabelspek.