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.

Ingrediënten

- 1 dl frambozenpuree (of Framboos fruit puree - Ardo)
- 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
- 200 g verse frambozen - afwerking

Methode

1. Meng/mix 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. Meng de suiker, cacao, bloem en havervlokken met het plantaardig alternatief

voor roomboter en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Rooster 10 minuten in het midden van de oven en laat de kruimels afkoelen.

4. Leg de chocoladekruimels onderaan en plaats daarbovenop een bol frambozenijs. Werk af met verse frambozen.

Dit recept is van Flora

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be