



Roomijs in een krokant deegjasje

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	3 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2015

Bereiding

25 g boter
4 vellen strudeldeeg
50 g aardbeien
4 bollen vanille-ijs
poedersuiker

De boter in een kleine pan smelten.

De aardbeien wassen en in schijfjes snijden.

Telkens één vel strudeldeeg op het aanrecht leggen, een vierkant uitsnijden en dun met vloeibare boter bestrijken. Alle vier hoeken naar het midden omslaan en de aardbeien in het midden verdelen.

Elk één bol vanille-ijs op de aardbeien leggen en de hoeken van het vel strudeldeeg boven de bol ijs tegen elkaar drukken. De pakjes gedurende minstens 2 uur in de diepvries bewaren.

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De pakjes op de hete plaat in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 3 Mins

Het dessert met poedersuiker bestrooien en direct serveren.

Tips

Er kunnen verschillende vruchten worden gebruikt.

Het dessert lukt nog beter als de pakjes over nacht ingevroren worden.

Accessoires

Bakplaat





Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

