

Ingrediënten

1 beklede plaat, 30 x 20 cm
rechthoekige cake, 4
krentenbollen, 1 portie glazuur,
gele, paarse, karamel en roze
kleurstof, snoepjes en gekleurde
musketpillen.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

IJscoupe

Bereidingswijze

1: Snijd de cake in de vorm van een hoog glas. Op de plaat leggen. Leg de bolletjes bovenaan het glas, snijd er 1 in stukjes zodat de bovenkant er meer uitziet als echte bolletjes ijs. 2: Laat 2,5 dl glazuur ongekleurd. Kleur 0,7 dl paars, Kleur 0,7 dl roze, 0,6 dl karamelkleurig en de rest geel. Smeer het karamelkleurige glazuur op de voet van het glas. 3: Smeer gekleurd glazuur op de cake zoals aangegeven. Smeer ongekleurd glazuur op de bolletjes. 4: Strooi musket op de bolletjes. Versier het glas met snoepjes. We hebben snoepjes gekozen met de dezelfde kleur als het glazuur, maar contrasterende kleuren zijn ook leuk.