

Büntetlen Elvezet

Lágyan krémes, finoman édes,
mindemellett pisztáciás és gyümölcsös
is - mindez hozzáadott cukor nélkül!
Kell ennél több?



ALAP

Babbi Risonatura natúr fagylaltpor steviával	1250 g
Víz	1900 g
Vegán mascarpone jellegű krém	700 g
1 egész vanília rúd magja	
½ Tonkabab reszelve	

DEKORÁCIÓ ÉS RÉTEGEZÉS

Ízlés szerint:

Babbi B-Free hozzáadott cukrot nem tartalmazó
vörösáfonya variegato és Babbi B-Free hozzáadott
cukrot nem tartalmazó pisztácia golosa, darabolt
pisztácia és vörös áfonya

ELKÉSZÍTÉS

Botmixerrel keverje jól össze az alap hozzávalóit és fagyassza ki. Engedje ki a tégelybe a felét, variegálja a Babbi B-Free pisztácia golosával és a Babbi B-Free vörösáfonya variegatoval és tegye sokkolóba 10 percre. Utána engedje rá a maradék fagylaltot és ismételje meg a folyamatot. Dekorálja pisztácia és vörösáfonya darabokkal.

BUDAPEST

1039 Budapest,
Ipartelep u. 1/b
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

GYŐR

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

NYÍREGYHÁZA

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 66.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

KESZTHELY

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

SZOLNOK

5000 Szolnok,
Thököly út 108.
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu



bekaskft.hu



bekaskft



bekas.kft