

# Nincs Mese

Ezt meg kell kóstolni!  
Az ismert keksz ízével bíró krémes  
finomság, amit a fűszeres keksz  
variegato és a valódi keksz darabok  
tesznek tökéletes textúrájává.



## ALAP



Tej 3,5% .....	655 g
Tejszín 36% .....	120 g
Babbi Top 100 sa. fagylaltalap .....	70 g
Kristálycukor .....	100 g
Méz .....	30 g
Dextróz .....	25 g
Babbi Belga fűszeres keksz paszta .....	20 g
Őrölt fahéj és szegfűszeg .....	ízlés szerint

## DEKORÁCIÓ ÉS RÉTEGEZÉS

### Ízlés szerint:

Babbi Belga fűszeres keksz variegato, Babbi  
gluténmentes karamellás morzsa, étcsokoládés  
Mese keksz, Babbi étcsokoládé golosa

## ELKÉSZÍTÉS



Készítse el az alapot a hozzávalókból és fagyassza ki. Engedje ki a tégelybe a felét, morzsoljon rá Mese kekszet és Babbi karamellás morzsát, variegálja a Babbi Belga fűszeres variegatoval és a Babbi étcsokoládés golosával. Engedje ki a maradék fagylaltot és ismételje meg a folyamatot. Dekorációnak használja az egész Mese kekszet és a Babbi karamellás morzsát, az étcsokoládé golosat és a fűszeres keksz variegatot.

### 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