



Frosty Salted Caramel IJS

Wil jij een keer iets speciaals maken van je ijskoffie? Volg dan dit recept om binnen een handomdraai een heerlijke Frosty Salted Caramel ijskoffie op tafel te kunnen zetten. In dit ijskoffie recept leggen wij je graag uit hoe je zelf je D.E Ice Cappuccino kunt omtoveren tot een heerlijke Frosty Salted Caramel ijskoffie.

Bereidingstijd: 5 minuten

Ingrediënten (1 glas ijskoffie):

- 1 blikje ijskoude Douwe Egberts Ice Cappuccino
- 20 ml karamelsiroop (Douwe Egberts karamelsiroop is te vinden in het koffieschap)
- Slagroom
- Karamelsaus
- Snufje zeezoutvlokken

Benodigheden:

- 1 groot glas

Bereidingswijze:

1. Schenk 20 ml karamelsiroop in een glas en schenk de ijskoude Douwe Egberts Ice Cappuccino erbij.
2. Roer de siroop goed door de ijskoffie.
3. Spuit een grote toef slagroom op de ijskoffie.
4. Garneer het geheel met wat karamelsaus.
5. Strooi hier enkele zeezoutvlokken over. De Frosty Salted ijskoffie is klaar om te serveren!

Tip:

Je kunt aan het recept voor de Frosty Salted Caramel ijskoffie natuurlijk ook ijsklontjes toevoegen om ervoor te zorgen dat je ijskoffie nog langer lekker koud blijft. Met normale ijsklontjes wordt de ijskoffie milder van smaak en dat is natuurlijk jammer. Om dit te voorkomen kun je ijskoffie-klontjes gebruiken. Deze kun je gemakkelijk zelf maken. Schenk hiervoor een blikje D.E Ice Cappuccino in een ijsblokjestray en laat dit een nacht in de vriezer staan. Voeg vervolgens deze ijsblokjes toe in stap 2 van het ijskoffie recept en maak je Frosty Salted Caramel ijskoffie nog lekkerder.