

Παντεσπάνι Cinnamon

Crème Cake Base Plain DAWN	1.000 γρ.
Αυγά	500 γρ.
Νερό	200 γρ.
Λάδι	100 γρ.
Cinnamon Remonce BAKELS	150 γρ.

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί για 1 λεπτό στην αργή, για 5-6 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Απλώνουμε σε λαμαρίνα και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 190°C για περίπου 10 λεπτά.



Παγωτό

Βάση Παγωτού	1.000 γρ.
NY Cheesecake FABBRI	65 γρ.
Delipaste Nonna FABBRI	30 γρ.
Γάλα 3,5% ELLE & VIRE	100 γρ.

Εκτέλεση: Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί και παγώνουμε στην παγωτομηχανή.

Μοντάρισμα:

Ετοιμάζουμε το παγωτό.

Ψήνουμε το Παντεσπάνι Cinnamon και αφήνουμε να κρυώσει.

Κόβουμε σε κομμάτια με διάσταση 50 x 30 εκ. Φροντίζουμε ώστε το μήκος του φύλλου παντεσπάνι να ταιριάζει στο μήκος της μπασκέτας.

Σε ένα φύλλο παντεσπάνι απλώνουμε παγωτό.

Ρολάρουμε και τοποθετούμε στην μπασκέτα.