



Chocolade ijstaart

Met wat voor dessert sluiten jullie het kerstdiner meestal af? Bij ons is dat regelmatig een combinatie waarbij ook ijs wordt geserveerd. Daarom vandaag nog twee heerlijke ijstaart recepten. Deze dubbele chocolade ijstaart is een echt pareltje voor de chocolade liefhebbers onder ons.

Je kunt dit overigens ook al een paar dagen of weken van tevoren maken. Misschien dit jaar een beetje te laat voor online gekomen, maar och volgens onze kinderen kunnen we nooit voldoende ijs in huis hebben. Voor hen is iedere dag een goede dag voor ijs.

Ingrediënten ruim 1 liter ijs:

- 1 blik gecondenseerde melk (397 gram)
- 600 ml slagroom
- 180 gram pure chocolade + een beetje voor de garnering
- 180 gram witte chocolade

Extra benodigdheden:

- 2 vel bakpapier
- 1 bakblik of een siliconevorm

Smelt de witte chocolade au bain-marie. Daarvoor breng je een pan met water aan de kook. Als je geen chocolade druppels hebt hak je de chocolade grof. Je plaatst 130 gram van de chocolade in een kom of pan die een maat kleiner is dan de pan met water. Hang de kleinere pan boven het kokende water. Zorg ervoor dat de onderkant van de pan/kom niet in het water hangt, maar erboven.

Als de chocolade gesmolten is haal je de kom uit de pan en voegt de overige 50 gram chocolade toe. Op deze manier koelt de chocolade terug terwijl de 50 gram smelt en wordt hij sneller hard.

Teken op een vel bakpapier 3x de vorm van het bakblik en draai het vel om. Verdeel de chocolade over de 3 getekende vormen en smeer deze uit. Op deze manier past de

chocolade perfect in het bakblik. Laat de chocolade uitharden, bij voorkeur aan de lucht, maar mocht dat te langzaam gaan kan het ook in de koelkast.

Smelt de pure chocolade op dezelfde manier als de witte chocolade. Als de 50 gram chocolade volledig gesmolten is kun je al kloppend 100 ml slagroom toevoegen, zodat de chocolade nog wat verder terug koelt.

Klop de gecondenseerde melk samen met de slagroom en gesmolten pure chocolade tot een lobbige substantie. Dit kun je met een mixer doen, maar is ook gemakkelijk met de garde te doen. Voeg geen suiker toe, want de gecondenseerde melk is al voldoende zoet van zichzelf.

Bekleed het bakblik met bakpapier. Als de witte chocolade uitgehard is kun je de chocolade ijstaart opbouwen. Schep eerst 1/4^{de} van de room in het bakblik, leg daarop 1 plak chocolade. Daarop schep je weer een laag room gevuld door een plak chocolade. Doe dit nog een keer en maak het af met een laag room. Dek het bakblik af met plasticfolie en probeer ervoor te zorgen dat deze de room niet raakt, dan gaat hij er met het serveren gemakkelijker af.

Plaats de chocolade ijstaart voor minimaal 6 uur in de vriezer, zodat de room volledig hard kan worden en je ijs krijgt. Maar een hele nacht zou nog beter zijn.

Haal het ijs 10 à 15 minuten voor het serveren uit de diepvries. Serveer de chocolade ijstaart op een groot bord of schaal en rasp er een beetje pure chocolade overheen. Snijd er plakken van naar wens van de gasten.