Chocolade-ijstaart

Ingrediënten

500 ml Melk
1000 ml Verse slagroom (onbereid)
4 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Extract
12 Stuk(s) Eidooier
160 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 Mespuntje(s) Zout
4 el (eetlepels) Cacaopoeder
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
40 g Kokosrasp
1 Pot(ten) Kersen (uit pot)
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
2 el (eetlepels) Poedersuiker
2 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
Dr. Oetker Chocofantasie
Fruit naar keuze

Keukenspullen

Huishoudfolie
Mengkom
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Neem je springvorm en bekleed de binnenzijde met huishoudfolie. Probeer om de folie zo glad mogelijk te krijgen.

2. IJstaart bereiden

Breng de **melk (250 ml)**, **slagroom (250 ml)** en **vanille extract (2 tl)** aan de kook in een pan en voeg **cacaopoeder (2 el)** toe. Haal de pan van het vuur en zet opzij om een beetje af te koelen.

Gebruik ondertussen een garde om het **eigeel (6 stuks)**, de **suiker (80 g)** en het **zout (1 mespuntje)** in een kom schuimig te kloppen. Roer het melk-roommengsel erdoor en roer het romig boven een heetwaterbad. Zet dan apart om af te koelen.

Meng met behulp van een spatel de **Chocolate Chips (1 zakje)** en het verse **fruit naar keuze**, bijvoorbeeld frambozen of blauwe bessen, door het ijsbeslag en roer er kokosrasp **(40 g)** doorheen.

Vul het mengsel in een diepvriesbestendige bewaardoos en vries in. Roer het ijs na ongeveer 1 ½ uur krachtig door met een garde en laat nog 1 ½ uur invriezen.

Open je blik met kersen en giet deze voorzichtig op je bevroren ijstaart. Verdeel de kersen zodat je een mooie laag kersen hebt. Zet je ijstaart 10 minuten in de vriezer terwijl je verder gaat met stap 5. Herhaal stap 2 en giet daarna je tweede kom met ijsmengsel bovenop de kersen. Laat je taart ongeveer 3 uur in de vriezer opstijven.

3. IJstaart decoreren

Klop de **slagroom (500 ml)** op met **Dr. Oetker Klop-Fix (1 zakje)**, **poedersuiker (2 el)** en **Dr. Oetker Vanille Aroma (2 tl)**. Je slagroom is goed als deze stevig, maar nog wel zacht is. Haal je ijstaart uit de vriezer. Haal de zijkant van je springvorm er af. Leg een bord ondersteboven op je ijstaart en draai deze voorzichtig om. Verwijder de onderkant van je springvorm en de huishoudfolie. Smeer de slagroom met een spatel of lepel op de zijkanten en bovenkant van je taart. Dit kan heel strak of juist heel grof, wat jij wil! Hou nog wat slagroom over. Pak de resterende **kokosrasp** en druk deze lichtjes, met de hand, tegen de zijkanten en bovenkant aan tot je hele taart bedekt is. Stop je overgebleven slagroom in een plastic zakje. Knip een klein hoekje uit één van de punten. Spuit een sierlijke rand slagroom bovenop je taart. Decoreer de slagroom met **Dr. Oetker Chocofantasie**. Je kan ook een bus slagroom gebruiken voor deze stap. Leef je uit, maak het persoonlijk!