

Chocolade ijstaart / Chocolate ice cream cake



De boodschappen

- 200 gram (melk)chocolade
- 4 eierdooiers
- 50 ml water
- 100 gram suiker
- 570 ml slagroom
- 50 gram chocolade (voor decoratie)

springvorm van 18-20 cm

Meestal zijn alle feestelijke etentjes achter de rug in januari maar dan...is er iemand jarig. Deze chocolade-ijstaart is supersnel gemaakt en heel erg lekker!

De taart is groot genoeg voor 10-12 personen.

Zo maak je de ijstaart

Hak het blok chocolade in kleine stukjes, hak de stukjes in de blender tot schilfers.

Zet water en suiker op, laat het 3-5 minuten inkoken.

Bekleedt alvast de springvorm met vershoudfolie en scheidt de dooiers van het eiwit.

Voeg het stroopje aan de chocoladeschilfers toe en mix tot de chocolade is gesmolten.

Klop 1 voor 1 de eierdooiers erdoor tot het mengsel luchtig is.

Klop de slagroom lobbig, niet stijf maar geklopt in zachte pieken.

Schep de chocolade-mix er snel doorheen.

Giet het chocolademengsel in de vorm. De taart is licht van kleur door de melk-chocolade.

Zet de taart in de vriezer en laat hem een paar uur staan.

Haal de ijstaart een kwartiertje van te voren uit de vriezer en pak hem uit.

Rasp er chocolade over als garnering, je kunt ook voor slagroom of voor vers fruit kiezen.

De taart is machtig dus je hebt aan een klein stukje genoeg maar wat is ie lekker!!!

Chocolade ijstaart / Chocolate ice cream cake



Shoppinglist

- 200 grams (milk) chocolate
- 4 egg yolks
- 50 ml water
- 100 grams of sugar
- 570 ml double cream
- 50 grams of chocolate (for decoration)

springform pan 18-20 cm

In January, all festive dinners are usually behind us but then...it's someone's birthday. This chocolate ice cream cake is made quick and easy and is really tasty!

The cake is big enough for 10-12- persons.

This is how you make it:

Chop the bloc of chocolate into small pieces, then flake the pieces in the blender.

Put the water and sugar on, let it boil 3-4 minutes until it is syrupy.

Meanwhile you place cling film on the bottom of the baking pan and separate the egg yolks from the whites.

Add the syrup to the chocolate flakes and stir until the chocolate has melted.

Beat in the egg yolks one by one until the mixture is fluffy.

Whisk the double cream, but not stiff, just whisked into soft peaks then fold in the chocolate mixture quickly.

Pour the chocolate mixture into the mold. The milk chocolate makes the cake color light.

Place the cake in the freezer and leave it a couple of hours.

Take the cake from the freezer 15 min. in advance and unwrap it.

Grate chocolate over the cake as a garnish. Or opt for fresh fruit or double cream to decorate.

Because the cake is rich you only need a small portion, but boy it does taste good!!!