**Ijstaart met bosvruchten**

*Afwerking:*

*Roomijs:*

3 eidooiers  
100 g fijne suiker  
10 g vanillesuiker  
25 cl volle melk  
25 cl volle room

*Chocolade-ijs:*

3 eidooiers  
100 g poedersuiker  
10 g vanillesuiker  
15 g cacaopoeder  
mokka-aroma  
25 cl volle melk  
25 cl volle room  
Stroh-rum  
pure chocolade

pure chocolade  
bosvruchtenmengeling  
goudbessen  
stervruchten  
slagroom  
advocaat  
cacaopoeder  
poedersuiker

**De voorbereiding.** Neem een ovaalvormige glazen bowl en bekleed die aan de binnenkant met folie. Zet de bowl in de koelkast.

**Roomijs.** Klop de eidooiers met de suikers tot een witschuimige massa, een ruban. Voeg al roerend de koude melk toe. Klop de room bijna stijf en meng voorzichtig met de eerste bereiding.

Giet het mengsel in de ijsmachine, zet op stand ‘ijs’ en laat gedurende ongeveer 45 minuten draaien, of tot uw toestel aangeeft dat het ijs klaar is.

Schep het roomijs in de bowl en bedek er de wand en de bodem mee. Laat in het midden voldoende ruimte voor het chocolade-ijs. Zet de kom in het vriesvak.

**Chocolade-ijs.** Klop de eidooiers met de poedersuiker en de vanillesuiker tot een ruban. Meng er het cacaopoeder onder. Voeg al roerend de koude volle melk, een paar druppels mokka-essence en een borrelglas Stroh rum toe. Klop de volle room tot bijna stijf. Meng de cacaobereiding met de room en giet de substantie in de ijsmachine. Zet op de stand ‘ijs’ en laat ongeveer 45 minuten draaien of tot uw toestel aangeeft dat het ijs klaar is. Voeg halfweg een paar repen fijngehakte pure chocolade toe aan de ijsbereiding.

Schep het chocolade-ijs in het midden van de bowl, op het roomijs. Dek af met folie en zet de bowl terug in het vriesvak.

**Afwerking.** Smelt een pak pure chocolade au bain-marie. Giet de gesmolten chocolade op een vel bakpapier op een ovenplaat. Verdeel de chocolade gelijkmatig over het vel met de achterkant van een lepel. Zet de plaat op een koele plaats en laat de chocolade volledig opstijven. Klop de inhoud van een fles slagroom stijf op en schep deze in een spuitzak met gekartelde mond. Zet koel weg.

Breek de chocoladeplaat in grove stukken. Haal de ijstaart uit de diepvries en verwijder het folie. Leg de taart in het midden op een schotel die ongeveer dezelfde ovale vorm heeft.

Spuit nu rondom en bovenop de slagroom uit de spuitzak. Kleef de plakjes chocolade rondom tegen de rand. Zet de taart terug in het vriesvak, tot ook de laag slagroom bevroren is.

Werk de ijstaart af, net voor het opdienen. Versier de bovenkant met vers fruit, in dit geval een mengeling van bosvruchten, stervrucht en goudbessen. Bestuif naar eigen inzicht met poedersuiker en cacaopoeder. Schep er hier en daar nog een lepel advocaat bovenop.

Werk tot slot de rand van de schotel af met een laag cacaopoeder, zodat eventuele vlekjes van ijs en room gecamoufleerd worden.