

Ijstaart met bokkenpootjes



Benodigheden voor 8 personen:

- ❖ 1 ½ liter vanilleroomijs
- ❖ 400 g kleine bokkenpootjes
- ❖ 100 ml koffielikeur (trucillo)
- ❖ 5 el zeer sterke koffie
- ❖ 250 ml slagroom
- ❖ 1 el donkere basterdsuiker
- ❖ 1 zakje slagroomversteviger
- ❖ 75 g koude pure chocolade
- ❖ springvorm (doorsnede 20cm)

Bereidingswijze:

Vorbereiden:

Ijs in ca. 30 min. iets laten ontdooien. Helft van de koekjes in kleine stukjes breken. Koffielikeur en 1 el koffie erover schenken en 15 min. laten intrekken, af en toe omscheppen. In kom slagroom stijfkloppen met suiker, slagroomversteviger en rest van koffie. Het ijs zacht roeren. Het koffie-slagroommengsel door ijs kloppen. Koekjesmengsel erdoor scheppen. Springvorm met bakpapier bekleden. Koffie ijs in springvorm scheppen en in vriezer 10 min. iets laten opstijven. Na 10 minuten doorroeren, verdelen en gladstrijken. Opnieuw in 10 min. iets stijf laten worden, daarna weer doorroeren. Vorm afdekken en ijstaart in minstens 4 uur in vriezer hard laten worden. Rest van koekjes voorzichtig in lengte halveren.

Bereiden:

Chocolade met kaasschaaf in 'spaanders' schaven. Ijstaart uit vriezer nemen en met mes ijs van springvormrand lossnijden. Rand verwijderen. Platte ronde schaal op ijstaart leggen en samen keren. Springvormbodem en bakpapier verwijderen. Halve bokkenpootjes langs zijkant van taart in ijs drukken. Garneren met chocoladespaanders.