

IJSTAART MET BROWNIES EN WITTE CHOCOLADE

FEB 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

250	gr	Brownies
1	el	Cacaopoeder
1	Pakje	Frambozencoulis (zelf gemaakt of diepvries)
6	dl	Slagroom – echte minstens 30/35/40 % vet
300	gr	Witte chocolade
		Frambozen of rode vruchten om af te werken
		Springvorm van ca.22 cm doormeter

Bereidingstijd: 35 minuten + diepvries

Werkwijze :

Bekleed een springvorm van ong 22 cm doormeter met vershoudfolie.

Snijd 250 gr brownies in stukjes en verspreid ze op de bodem van de springvorm.

Hak 300 gram witte chocolade fijn .

Breng 1,5 dl room aan de kook . **Neem van het vuur** en doe er de chocolade bij.

Laat 1 minuut staan en meng dan met een klopper tot alles is opgelost.

Giet het nu in een andere kom zodat het wat kan afkoelen.

Ondertussen neem een grote, liefst koude, kom en doe er 4,5 dl room in.

Klop de room stijf en meng er dan de gesmolten chocolade door. Meng goed.

Giet dit mengsel over de brownies in de springvorm.

Strijk de bovenkant glad, dek af met plastic folie en zet in de diepvries voor een paar uur.

Neem, als het tijd is voor het dessert, de ijstaart uit de vorm, bestrooi met 1 el cacaopoeder en versier met frambozen of rode bessen.

Geef er apart wat frambozencoulis bij.

Smakelijk eten.

=====