



Frambozen-ijstaart met pistachenoten

Datum: 14-05-2018
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 75 g kristalsuiker
- 50 ml kraanwater
- 95 g gepelde pistachenoten
- 100 g witte chocolade met crisped rice
- 2 l vanilleroomijs
- 7 eetl. frambozenjam
- 250 g verse frambozen
- bakpapier
- cakeblik (2 liter)

Bereidingswijze:

Doe de suiker met het water in een steelpan. Laat de suiker op laag vuur oplossen en laat de siroop verder koken tot deze goudbruin kleurt. Leg ondertussen een stuk bakpapier op een bord en leg daarop 50 g pistachenoten. Schenk de karamel over de noten en laat het geheel ca 30 minuten afkoelen.

Hak de notenkaramel met een keukenmes in kleine stukjes en doe in een kommetje. Hak de chocolade in kleine stukjes en doe in een ander kommetje. Bekleed het cakeblik met een ruim stuk bakpapier.

Neem het ijs uit de vriezer, stort het op een snijplank en snijd het in plakken van 1,5 cm dik. Bedek de bodem van het blik met plakken ijs. Duw met de bolle kant van een lepel tot een egale laag. Verdeel er 2 eetlepels jam over en bestrooi met de chocolade. Bedek met plakken ijs en druk weer aan tot een egale laag. Verdeel er 3 eetlepels jam over en bekleed weer met plakken ijs. Druk aan. Verdeel er 2 eetlepels jam over en bestrooi met de pistachekaramel. Dek af met de rest van het ijs. Vouw het bakpapier over het ijs en zet het minimaal uur in de vriezer.

Hak ondertussen de rest van de pistachenoten in kleine stukjes. Stort de ijstaart op een mooie schaal en verwijder het bakpapier. Verdeel eerst de gehakte nootjes en vervolgens de frambozen erover. Serveer direct.