

Chocoladetaartje met vanille-ijs en gemarineerde bosvruchten

Datum:	20-03-2024
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Bram Joosten
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Chocoladetaartje:

- 3 eieren
- 2 eidooiers
- 65 g suiker
- 125 g chocolade
- 50 g boter
- 125 g ricotta
- Geraspte schil van een sinaasappel
- 25 g bloem gezeefd
- poedersuiker

Vanille-ijs:

- 250 ml slagroom
- 100 g suiker
- vanille-essence naar smaak
- 6 eidooiers
- bosvruchten

Bereidingswijze:

Chocoladetaartje:

Bereiding Klop de eieren, eidooiers en de suiker in een kom schuimig. Zet een kom op een pan kokend water en laat hierin de chocolade smelten met de boter. Roer af en toe, er mogen geen klontjes in zitten. Klop de gesmolten chocolade geleidelijk door het eimengsel tot het mooi egaal is. Schep de ricotta en de geraspte sinaasappelschil erdoor. Spatel nu de bloem erdoor en schep het mengsel in de ingevette vormpjes met een inhoud van ongeveer 1,5 dl. Bak de taartjes 15 minuten in een oven van 180 graden. Haal voorzichtig de taartjes uit de vorm, keer om en bestrooi met poedersuiker.

Vanille-ijs:

Klop de eidooiers met de suiker en vanille-essence zeer stijf. Meng met een spatel de slagroom voorzichtig door het eimengsel en verdeel over een plaat. Laat opstijven in de diepvries, maak bij het afmaken van het dessert een mooie cannelle en leg deze langs het chocoladetaartje.

Serveren:

Meng in een kommetje de bosvruchten met een beetje crème de cassis en zet apart. Verwarm de gemarineerde bosvruchtjes eventjes in een pannetje en serveer langs het chocoladetaartje.