



Amandeltaart met Mint ijs

Mint ijs

Benodigheden: 1 liter slagroom, ½ liter melk, 10 eierdooiers, 300 gram basterdsuiker, 15 gram gelatinepoeder, 1 bos mint, 200 cc Pisang Ambon Ice Mint likeur. Een doosje Apple blossom. Twee repen chocolade.

Chocoladesaus: 400 gram bittere chocolade, 200 cc crème fraîche, 50 gram basterdsuiker.

Amandeltaart: Deeg van 300 gram tarwebloem, 150 gram margarine, 20 gram suiker, zout, ongeveer 150 cc water. Twee vlaaiplaten. Halve liter slagroom met 75 gram basterdsuiker.

Vulling: 100 cc slagroom, 100 cc melk, zestes van 2 sinaasappelen, sap van 2 sinaasappelen.

Verder 2 eieren met 2 eierdooiers en 90 gram suiker. 75 gram amandelpoeder. Amandelstaafjes.

Werkwijze ijs: Melk met de slagroom, gewassen takjes mint en gelatinepoeder op 80°C verwarmen.

Dooiers en de basterdsuiker met de handmixer witkloppen en de gezeefde melk/room stapsgewijze erbij doen. **Terug in de casserole en weer tot 80 °C. verwarmen.**

Verdelen in drie kommen en als deze **crème anglaise** is afgekoeld, in de **sorbétière** tot ijs draaien. Op het laatste moment een scheut Pisang Ambon en stukjes chocolade toevoegen.

Chocoladesaus: Stukjes chocolade ***au Bain Marie*** smelten. Suiker en crème fraîche er door roeren.

Amandeltaart: In een passende kom bloem, boter, zout, suiker en water tot een **soepel deeg kneden** en in de koelkast laten opstijven. **Kleine oven op 170°C voorverwarmen.**
Vlaaivormen insmeren met gesmolten margarine en bestuiven met bloem.

Vulling: room, melk en zestes aan de kook brengen. Op het **laatste moment** het sinaasappelsap toevoegen.

Eieren, dooiers en suiker wittkloppen en de warme melk geleidelijk door de dooiers roeren en dan als laatste de amandelpoeder.

Deeg verdelen in twee stuks en deze uitrollen. **Vormen** hiermee bekleden en de vulling hierin storten. Randen wegsnijden en 25 minuten bakken.

De vlaaivormen op een rooster laten afkoelen en dan de amandeltaart met behulp van een smal paletmes uit de vormen halen. Verdelen in 2 x 12 stuks.

Opmaak: Stukje taart met een rozet slagroom en amandelstaafjes op de borden verdelen. Er naast een bolletje mint ijs en de chocoladesaus.

Liefdevol garneren met een takje Apple blossom.