



Chocolade ijs met Mango ijs en Crumbles

Chocoladetaart

Benodigdheden: 200 gram pure chocolade, 8 eiwitten met 200 gram basterdsuiker, 8 eierdooiers met 150 gram basterdsuiker, 350 gram bloem, 20 gram cacaopoeder. Potje sinaasappelmarmelade. Sinaasappellikeur. Chocoladestaafjes of galettes. Twee taartvormen. **Chocoladeslagroom** van ½ liter slagroom, 75 gram suiker, 50 gram opgeloste cacaopoeder. Spuitzak. 20 mandarijnen, suikerstroop.

Werkwijze; Kleine oven op 180°C voorverwarmen. Taartvormen insmeren met gesmolten boter en bestuiven met bloem. Bloem met cacaopoeder vermengen.

Chocolade in stukken hakken en au bain Marie smelten. Koud zetten.

Dooiers met de basterdsuiker wit kloppen.

Eiwitten enkele minuten wit kloppen, dan geleidelijk aan de suiker toevoegen en verder kloppen.

De afgekoelde chocolade bij de opgeklopte dooiers doen. De **opgeklopte eiwitten** beetje voor beetje onder de dooiers spatelen. Vervolgens de bloem eronder spatelen.

Verdelen over de taartvormen en ± 30 minuten bakken. **Aflaten** koelen. Storten.

Doormidden snijden, besprenkelen met sinaasappellikeur en de onderste helft bestrijken met sinaasappelmarmelade. **Deksel erop en portioneren.**

Boven op de taartpunten een gladde bol chocoladeslagroom spuiten. Bestrooien met poedersuiker.

Suikerstroop maken van 300 gram suiker met 300 gram water, 5 minuten koken.
De gepelde mandarijnen hierin pocheren.

Twee liter Mango ijs.

Crumbles (kruimels) door 200 gram margarine met 160 gram basterdsuiker snel met elkaar te vermengen. Op de bloem met iets zout leggen en voorzichtig in de bloem uit elkaar trekken.

Op een bakmat de kruimels krokant bakken op 180°C

Opmaak: Op de borden een taartpunt leggen met een bolletje ijs en een hoopje Crumbles.

Wijnsuggestie:

Alasia, Moscatod'Asti 2011 Piëmonte, Italië
Een lekkere licht wijn, met aroma's van honing,
bloemen en verse druiven bij het dessert. Zoet maar
toch fris. Alcohol: 5%