



Chocoladetaart met frambozenijs

Benodigheden chocoladetaart: 15 eieren met 250 gram suiker, 300 gram bloem.
Suikerstroop van 500 gram suiker en 250 gram water. 1000 gram chocolade en 400 gram roomboter. 2 taartvormen en 2 bain marie sledes.

Frambozensorbet: 1 liter frambozencoulis van boiron, 400 cc slagroom, sap van 1 citroen, 30 gram pro-crema, 300 gram suiker. IJsmachine. Twee granaatappels.

Garnering: ½ liter slagroom met 75 gram suiker, 1 zakje klop-fix. Een doosje studentenhaver. 1 bakje frambozen. 1 bos Munt. 1 kleine flacon frambozencoulis.

Werkwijze chocoladetaart: Twee sledes met heet water in de oven zetten van 150°C. Twee taartvormen die hierin passen insmeren met gesmolten margarine en bekleden met bakpapier.

Suikerstroop vijf minuten koken, beetje voor beetje stukjes boter en chocolade erdoor roeren.

Iets laten afkoelen.

Eieren in de keukenmachine opkloppen en geleidelijk de suiker toevoegen.

Bloem eronder spatel en dan de chocolade suikerstroop.

Verdelen in de bakvormen en au bain-marie **45 minuten bakken** in de oven.

Vormen uit de oven halen en op een rooster laten afkoelen. De taart moet van binnen nog een beetje **moelleux** zijn.

Frambozensorbet

Alle ingrediënten vermengen en in etappes tot ijsdraaien.

In de diepvries 2 kommen zetten en 2 schalen met foliepapier.

Wanneer het ijs stevig is in de diepvries, bolletjes ijs maken en deze naast elkaar op de schalen leggen. Slagroom opkloppen met de suiker en de klop-fix. In de spuitzak met een

gekarteld spuitje doen. Granaatappelpitten wassen en drogen.

Hazelnoten van het studentenhaver doormidden snijden. Mooie munttakjes maken.

Opmaak: Een dikke streep frambozencoulis trekken op het bord met daarin een punt chocoladetaart en een bolletje frambozensorbet.

Bestrooien met de studentenhaver, granaatappelpitten en takje munt en poedersuiker.