



**Torta Caprese alle Noci, frambozenijs, gevulde macron
(Notentaart)**

Benodigheden voor de taart: 400 gram pure chocolade, 16 eiwitten met 200 gram basterdsuiker, 400 gram roomboter, 200 gram basterdsuiker, 16 dooiers, 3 theelepels citroenrasp, 500 gram geroosterde grof gehakte amandelen, 250 gram bloem. Twee taartvormen, bakpapier, poedersuiker, taartzaag.

Werkwijze: Oven voorverwarmen op 160°C. **Vormen** insmeren met gesmolten boter en op de bodem, bakpapier leggen.

Amandelen grof hakken, chocolade in stukken snijden en **au bain-marie smelten**.

Boter met 200 gram basterdsuiker en citroenrasp luchtig kloppen en dan beetje voor beetje de dooiers toevoegen.

Vervolgens de eiwitten in een vetvrije kom witkloppen en dan geleidelijk de suiker toevoegen.

De **gesmolten chocolade** door de boter roeren, dan de opgeklopte eiwitten, gehakte amandelen en als laatste de bloem er door spatelen.

Verdelen in de vormen en 35 minuten bakken op 160°C. Laten afkoelen. Storten op een plank, portioneren en bestrooien met poedersuiker.

Macarons vullen met frambozenmousse: 4 dl. slagroom opkloppen met 60 gram suiker, 1 zakje klop-fix en als laatste 100 gram frambozenpuree.

Macarons doormidden snijden en een mooie **rozet frambozenmousse** op de bodem spuiten, daarop de deksel plaatsen.

Zes doosjes frambozen (Markt), 1 liter slagroom, 1 zakje Meringues, 2 liter frambozenijs, ijsknijper, 2 Honny Cress, 1 Apple Blossom.1 doosje granaatappelpitten (A.H.)

Opmaak: Op de borden een klein stukje opgeklopte slagroom (6 dl.)zigzag spuiten met daarop een takje apple blossom, granaatappelpitten en enkele frambozen alsmede een stuk meringue een bolletje ijs.