



Witte chocoladetaart met kweeperenijs

Benodigdheden voor Briseerdeeg: 500 gram bloem, 250 gram roomboter, 120 gram water, 100 gram eidooiers, 10 gram zout. Bakpapier, spliterwten.

Vulling: 600 gram (6) witte chocolade, 400 gram crème fraîche, 3 eieren, 200 gram hazelnoten, scheut sinaasappellikeur.

Kweeperen-ijs: 4 kweeperen, 400 gram slagroom, 200 gram suiker, sap van 1 citroen, 1 vanillesuiker, 4 gram gelatinepoeder. Halve liter slagroom met 75 gram suiker.

Garnering: zestes d'oranges, grote chocoladekrullen, takjes rode bessen, aardbeien en blauwe bessen, munt.

Werkwijze: Water, dooiers en zout loskloppen. Kuiltje in de bloem maken, vocht in de kuil doen en de boter in brokjes op de bloem leggen. Snel in elkaar zetten, inpakken en in de koelkast laten rusten. Vormen insmeren met boter, deeg uitrollen en de vormen hiermee bekleden. Bakpapier er in leggen met daarop de spliterwten. **Tien minuten bakken op 170°C** **Erwten** verwijderen en bak de bodems nog **vijf minuten** na.

Witte chocolade (4) in stukjes snijden en **au bain marie** smelten. **Hazelnoten** roosteren en grof hakken. Bij de gesmolten chocolade, de crème fraîche, eieren en likeur doen. Verdelen over de bakplaten en bestrooien met de hazelnoten. Nog 20 minuten bakken, laten afkoelen en bestrijken met 2 repen gesmolten witte chocolade. Bestrooien met poedersuiker.

Kweeperen-ijs: 4 kweeperen garen, pureren. Room, suiker, gelatinepoeder, vanillesuiker en citroensap verwarmen tot 90°C. Vermengen met de puree en in twee etappes tot ijs draaien.

Opmaak: Op de borden een partje taart met als **decoratie** evt. **donkere chocoladekrullen** en **zestes d'oranges**. Fruit. Rozet slagroom met daarin een bolletje kweeperen-ijs.