



# RECEPT

## Poffertjes ijstaart

### Ingrediënten

- 1 bak vanilleroomijs (750 ml)
- 1 bak chocoladeroomijs (750 ml)
- 1 pak ambachtelijke poffertjes (290 g)
- 1 bekertje slagroom (125 ml)
- 75 g pure chocolade
- 2 eetlepels chocoladesuikerparels (culisuiker, busje a 270 g)

### Materialen

- bakpapier
- springvorm doorsnede ca. 20 cm



### Bereidingswijze

Ijssoorten iets zachter laten worden. Bodem van springvorm met bakpapier bekleden. Bolletjes van ijs scheppen. In springvorm bolletjes ijs en poffertjes onregelmatig verdelen en hoog opvullen. Vorm tot gebruik in diepvries zetten. Slagroom stijfkloppen. Chocolade boven hittebestendige kom in stukjes breken. Kom in pan met laagje kokend water hangen (bodem mag die van pan niet raken). Chocolade laten smelten, af en toe roeren. Springvorm uit diepvries nemen. Ring van vorm verwijderen en ijstaart met behulp van bakpapier op bord leggen. Bakpapier eronder wegtrekken. Chocolade over taart druppelen. Garneren met slagroom en suikerparels. Direct serveren.