

Ingrediënten voor 4 personen

200 g boter (roomboter) 150 g
suiker 2 zakjes vanillesuiker 6
eieren 5 dl room 50 g
bitterkoekjes (macarons)

Tijd: > 2 uur
Keuken: Belgisch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Ijstaart

Bereidingswijze

Boter, de beide soorten suiker en de room in een pan doen, op een zacht vuurtje goed mengen. Laten afkoelen tot het mengsel lauw is. Er de eieren bijvoegen en mixen. Gedurende 2 uur in de diepvries zetten en mixen. De kokoskoekjes in stukjes breken en uitstrooien in een cakevorm. Er het mengsel uit de diepvriezer overgieten. Alles 24 uur in het diepvriesvak van de koelkast zetten. Een uur voor het serveren de ijstaart uit de diepvriezer halen. Een in heet water gedrenkte handdoek rond de cakevorm leggen. De ijstaart storten op een serveerschotel. De taart desgewenst versieren met toefjes slagroom, stukjes fruit en kokoskoekjes.