
Ijstaart à la Nigella

ingrediënten

2 lit vanille roomijs
100 gr hazelnoten
1 pak Milka chocowafer
1 zak mini twix

springvorm 24 à 26 cm
folie

1 tablet extra donkere chocolade
1 el kokosolie

werkwijze

- haal het ijs uit de vriezer om wat zachter te worden
- doe de koekjes en de Twixs in een diepvrieszak
- sla met de deegroller tot kruimels en brokken
- hak met de keukenmachine de hazelnoten fijn
-
- doe het ijs in een mengkom
- voeg de koekkruimels en de fijngemaakte hazelnoten toe
- meng het geheel
-
- bekleed een springvorm met folie
- doe het ijs erin
- doe de folie ook over het ijs om ijskristallen te voorkomen
- laat in de vriezer weer hard worden

Wanneer je het Grande Dessert gaat serveren kan je het eventueel garneren met nougatine of met hagelslag.

Ook leuk is om 1 tablet extra donkere chocolade met 1 eetlepel kokosolie te smelten. De kokosolie stolt onder de 25° C dus garneer je de ijstaart met de gesmolten chocolade dan stolt dit gelijk op je dessert!!