

TORTA ALLE FRAGOLE PASTICERRA CON MERINGUE,  
GELATO OLIO DÓLIVA E TIRAMISÙ  
AARDBEIENTAART MET OLIJVENIJS EN EEN TAARTJE VAN MERENQUE

**Ingrediënten:**

<b>Tiramisù</b>		<b>Olijfolie-ijs</b>	
125 ml	Sterke zwarte koffie	300 gr	Suiker
2 el	Brandy	1	Vanillestokje
24	Lange vingers	8	Eidooiers
450 gr	Mascarpone	750 ml	melk
3	Eieren (gesplitst)	110 ml	Olijfolie (goede neutrale Olijfolie gebruiken)
7 el	Poedersuiker		
100 gr	Donkere chocolade		
60 ml	Rum		
<b>Taartje:</b>		<b>Zanddeeg</b>	
<i>Voor de room</i>			
850 ml	Volle melk	230 gr	Roomboter
8	Eidooiers	150 gr	Witte basterdsuiker
150 gr	Suiker	300 gr	Bloem
50 gr	Custardpoeder	½	Citroen (de geraspte schil ervan)
1	Vanillestokje		
	<i>Merinque</i>	5 gr	bakpoeder
100 gr	Eiwit		Mespunt zout
150 gr	Fijne tafelsuiker		verder
100 gr	poedersuiker	250 gr	Aardbeien
	Mespunt zout	250 gr	Takjes rode bessen

**Maak eerst de bereidingen voor: Tiramisù en Meringue!!**

**Tiramisù:**

- Meng 30 ml van de rum met de brandy en de koffie.
- Dompel de lange vingers in dit mengsel en leg ze in een ondiepe schaal, die je van te voren op maat hebt gekozen.
- Giet de rest van het koffiemengsel over de lange vingers. *Let op:* de lange vingers mogen niet geheel doordrenkt zijn. Er moet nog enige "bite" overblijven.
- Klop de Mascarpone met de eidooiers en de poedersuiker luchtig en voeg de rest van de rum toe.
- Sla de eiwitten stijf maar niet droog. Spatel de eiwitten door het mascarponemengsel en spreid mooi glad uit over de lange vingers.
- Bestrooi het geheel met de fijngemalen chocolade en zet zo lang mogelijk in de koelkast.

**Olijfolie-ijs:**

- Breng de melk met de helft van de suiker en het vanillestokje (gesplet en de merg eruit geschraapt) aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes borrelen.
- Neem de pan van het vuur en laat het mengsel trekken (15 minuten).
- Meng de eidooiers en de resterende suiker in een kom tot het beslag licht van kleur en schuimig is.
- Voeg nu de melk toe aan het eimengsel. Meng en zet terug op het vuur.
- Laat het mengsel onder voortdurend roeren tot circa 74°C warmen (porter a la nappe).
- Neem de pan van het vuur en voeg onder roeren de olijfolie toe. Roer zeer goed door.
- Giet het mengsel door een fijne puntzeef; laat verder bekoelen.
- Na bekoeling in de ijsmachine afmaken.

**Taartje:**

Room:

- Splits het vanillestokje, schraap het met eruit. Voeg stokje en merg toe aan 600 ml. melk en breng de melk aan de kook. Laat een tiental minuten trekken.
- Meng de eidooiers met de suiker in de Kitchenaid tot een mooie witgele massa.
- Meng de maïzena met de resterende 300 ml. koude melk en meng zeer goed door.
- Voeg de iets bekoelde melk toe aan de eimengsel. Breng daarna het eimengsel weer over in de pan, voeg de melk met de maïzena toe en breng het geheel al roerend tot aan het kookpunt. Blijf goed roeren zodat de melk mede door de aanwezigheid van de suiker niet kan aanbranden. De smaak van de maïzena moet door het even zacht koken verdwijnen. Schenk de massa in een metalen bak. Dek af met plasticfolie en zet op ijswater of in de koeling om te bekoelen.

Zanddeeg:

- Verwarm de oven op 170°C.
- Meng alle ingrediënten tot een deeg.
- Vul kleine gekartelde ingevette taartvormpjes (ongeveer 8 cm doorsnee) met het deeg en bak de taartjes 20 minuten in de voorverwarmde oven.
- De taartjes moeten bros zijn.
- Bestrooi ze eventueel met poedersuiker.

Meringue:

- Verwarm de oven op 110°C.
- Klop het eiwit stijf met het zout en meng daarna – met de mixer op halve kracht – heel geleidelijk de fijne suiker erdoor. Spatel vervolgens, als alle suikerkristallen zijn opgelost, voorzichtig de gezeefde poedersuiker eronder. Breng over in een spuitzak.
- Spuit nu mooie hoopjes schuim op een met bakpapier beklede ovenplaat en bak de meringue 40 minuten in de voorverwarmde oven. Houd voor de grootte rekening met het “bovenop” het taartje plaatsen van de meringue.

**Uitserveren:**

Olijfolie-ijs: Maak van het olijfolie-ijs mooie quenelles met lauwwarme lepels, zodat je een prachtig gladde quenelle krijgt.

Tiramisù: Haal de schaal met tiramisù 20 minuten voor het opdienen uit de koelkast en steek hieruit 12 rondjes.

Taartjes: Vul de zanddeegtaartje met de banketbakkersroom. Druk hier tegenaan rondom de in dunne schijfjes gesneden aardbei. Werk af (bovenop) met de meringue.

Plaats op langwerpige borden: een quenelle van olijfolie-ijs, het zanddeegtaartje en de tiramisù. Werk af met takjes rode bessen.

Je kunt nog een klets kopje bakken volgens standaardrecept. Hier de quenelles op leggen om ze op hun plaats te houden.