

Nagerecht: TAARTJE VAN WALNOTEN CHOCOLADE-PASSIEVRUCHTENIJS MET SAUSJE VAN ADVOCAAT

Ingrediënten:

| | | |
|-----|------|------------------------|
| 140 | gram | zachte boter |
| 200 | gram | amandelpoeder |
| 4 | el | honing |
| 200 | gram | kristalsuiker |
| 4 | st | eieren |
| 2 | st | eidooier |
| 300 | gram | walnoten |
| 120 | ml | bruine rum |
| 12 | pl | bladerdeeg |
| 4 | st | eidooiers |
| 50 | gr | suiker |
| 400 | ml | melk |
| 150 | gr | slagroom |
| 250 | gr | couverture |
| 200 | gr | passievruchtencouillis |
| 100 | ml | |
| 150 | gram | mascarpone |
| 60 | gram | passievruchtencouillis |
| 120 | gram | advocaat |
| 2 | st | passievruchten |

Taartje:

Laat de bladerdeegvellen ontdooien. Bekleed kleine taartvormpjes met bladerdeeg en prik met een vork wat gaatjes in de bodem. Hak de walnoten in grove stukjes. Meng de boter met het amandelpoeder, de honing, de suiker, de eieren, de eidooier en de rum tot een homogene massa en meng er de helft van de walnoten onder.

Verdeel over de taartbodems, strijk glad en strooi er de rest van de walnoten over. Bak de taartjes 35 minuten in een oven van 160 °C. Haal ze uit de vormpjes en dien koud op.

Chocolade-passievruchtenijs:

Klop de dooiers met de suiker tot het mengsel dik en lichtgeel is. Smelt de chocolade au-bain-marie en maak een gladde pasta met de room. Giet de melk in een pan en breng tegen de kook aan. Giet de hete melk bij de chocoladepasta en breng weer tegen de kook aan. Giet het chocolademengsel al roerend bij het dooiermengsel en doe over in een pan. Verwarm al roerend tot er binding ontstaat. Laat afkoelen.

Roer als het mengsel afgekoeld is de passievruchtencouillis er door heen en draai in de ijsmachine tot ijs.

Advocaatsaus:

Meng alle ingrediënten behalve de passievruchten tot een mooie gladde saus. Haal de zaadjes uit de passievruchten en roer door de saus.

Tuiles:

Bak twaalf mooie tuilles volgens het basisrecept.

Afwerking:

Plaats het taartje op een bord naar keuze, zet er een tuile naast en schep daarin een mooie bol ijs, nappeer met wat saus.