



⌚ ± 1 uur

 ± 7 uur

 10 personen



Ben je op zoek naar een lekker dessert om als afsluiter van een diner of barbecue te serveren? Of wil je op bijvoorbeeld een verjaardag of ander feestje trakteren op eens wat anders dan taart? Maak dan eens een ijstaart! Zo'n taart is een heerlijk verfrissende lekkernij die bij veel mensen in de smaak zal vallen. Bovendien is de taart ook nog eens glutenvrij, wat natuurlijk ideaal is als je daarmee rekening moet houden. Met ons recept is het helemaal niet lastig om dit nagerecht te maken, je hebt er niet eens zoveel ingrediënten voor nodig en de taart is echt onwijs lekker. Lees snel verder voor ons makkelijke ijstaart recept en ga lekker aan de slag!

- 500 milliliter ongeklepte slagroom;
- 1 vanillestokje;
- 397 milliliter gecondenseerde melk;
- Acetaatfolie;
- 20 gram PME Chocoladekrullen Wit;
- Springvorm met een diameter van 20 cm.

- 200 gram rood diepvries fruit;
- Rood fruit ter decoratie.

1. Klop 250 milliliter ongeklopte slagroom lobbig.





écht alles om te bakken

2. Klop hier 200 milliliter gecondenseerde melk en de merg van het vanille stokje doorheen.
3. Bekleed de zijanten van de springvorm met acetaatfolie.
4. Giet hier het mengsel in.
5. Zet dit minimaal 3 uur in de vriezer.

Het maken van de tweede laag:

1. Klop de overige slagroom lobbig.
2. Doe de overige gecondenseerde melk en het diepvries in een blender en maal dit door elkaar heen.
3. Klop het mengsel uit de blender goed door de slagroom heen.
4. Giet dit mengsel op de eerste laag in de springvorm.
5. Laat de ijstaart nu 4 uur opstijven in de vriezer.

Het decoreren en serveren van de ijstaart:

1. Haal de ijsstaart vlak voor serveren uit de vriezer.
2. Was het rode fruit en dep het droog.
3. Decoreer de taart met het fruit en de witte chocoladekrullen.
4. Houd een scherp mes kort in warm water.
5. Snijd hiermee de taart in stukken.

Handige informatie

Check ook onze andere dessert recepten!

Vind je het leuk om zelf toetjes te maken? Dan vind je het vast fijn om te weten dat wij op onze blog een heleboel dessert recepten hebben verzameld waarmee je uiteenlopende nagerechten kunt maken. Van recepten voor verschillende soorten tiramisu, tot aan recepten voor het maken van de lekkerste puddings. [Je vindt al onze dessert recepten hier!](#)

Bekijk eens onze andere taart recepten!

Vind je het leuk om taarten te maken? Breng dan regelmatig een bezoekje aan onze blog, want daarop plaatsen wij vrijwel wekelijkse nieuwe taart recepten waarmee je verschillende, uiteenlopende taarten kunt maken. Van recepten voor diverse soorten appeltaarten tot aan recepten voor kleine gebakjes, dessert taarten, cheesecakes en nog veel meer. [Bekijk al onze taart recepten hier!](#)

Bezoek regelmatig ons blog!

Wist jij al dat wij inmiddels al meer dan 1.200 recepten op onze blog hebben verzameld? Van heerlijke dessert



recepten tot aan recepten voor taarten, cupcakes en koek. En van hartige recepten tot aan brood recepten. Wij hebben echt voor ieder wat wils. Wij vullen onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, waardoor het zeker de moeite waard is om regelmatig onze blog te checken. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte ijstaart aan ons zien!

Heb jij zelf met dit recept een ijstaart gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe het dessert is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taart te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw dessert zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 3 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × BrandNewCake Vanillestokje Tahitensis 1st. (ca. 3gr) (Art.nr.: BNC01193)
- 1 × BrandNewCake Acetaatfolie rol 12 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00339)
- 1 × PME Chocoladekrullen Wit 85 gram (Art.nr.: CHC143)
- 1 × Patisse Springvorm Basic Ø20cm (Art.nr.: 02611)
- 1 × Nestle Gecondenseerde Melk Gezoet (Condensed) 397gr. (Art.nr.: KW292156)

