Tiramisu ijstaart

Ingrediënten

33 Stuk(s) Lange vingers
250 ml Koffie
500 ml Melk
500 ml Verse slagroom (onbereid)
4 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
8 Stuk(s) Eidooier
160 ml Suiker (kristalsuiker)
2 Mespuntje(s) Zout
100 g (gram) Aardbeien
25 g (gram) Pistachenoten
30 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Huishoudfolie
Mengkom
Mixer met gardes
Cakevorm 25 cm
Diepvriesbestendige bewaardoos

1. Voorbereiden

Giet de **koffie of espresso (250 ml)** in een ovenschaal en leg de **lange vingers (33 stuks)** erin. Draai ze om en laat ze 5 minuten weken.

Bekleed de cakevorm met vershoudfolie of bakpapier.

2. IJstaart bereiden

Breng de **melk (500ml)**, **slagroom (500 ml)** en **vanille extract (4 tl)** aan de kook in een pan. Haal de pan van het vuur en zet opzij om een beetje af te koelen.

Gebruik ondertussen een mixer om het **eigeel (8 stuks)**, de **suiker (160 g)** en het **zout (2 mespuntjes)** in een kom schuimig te kloppen. Roer het melk-roommengsel erdoor en roer het romig boven een heetwaterbad. Zet dan apart om af te koelen.

Vul het mengsel in een diepvriesbestendige bewaardoos en vries in voor 2 uur. Roer het ijs om het half uur krachtig door met een garde.

Giet **250 ml koffie of espresso** in een schaal en leg er 33 lange vingers in. Draai ze om en laat ze 5 minuten weken. Verdeel hierna 9 lange vingers over de cakebodem. Maak 3 rijen van 3 lange vingers.

Giet daarover de helft van het resterende ijsmengsel en strijk glad met een lepel. Verdeel vervolgens 12 lange vingers in 3 rijen van 4 over het ijsmengsel.

Hou een beetje ijsmengsel apart en schep de rest van het ijsmengsel over de lange vingers. Verdeel nogmaals 12 lange vingers over het mengsel en schep er het laatste laagje ijsmengsel van 1 cm overheen.

Plaats het cakeblik met tiramisu-ijs weer in de vriezer en laat nog 2 uur invriezen.

Neem het cakeblik met tiramisu-ijs ca. 10 min.voor het serveren uit de diepvries en laat op temperatuur komen. Hierna kun je de tiramisu-taart op een schaal of bord storten en decoreren.

> Romig ijs?
> Gebruik volle melk voor extra romig ijs!