

Ingrediënten

33 stuk(s) Lange vingers
250 ml Koffie
2 Zakje(s) Dr. Oetker Basismix voor Ijs Bourbon-Vanille
500 ml Melk
100 g Aardbeien
25 g Pistachenoten
30 g Witte chocolade

Keukenspullen

Huishoudfolie
Mengkom
Mixer met gardes
Cakevorm 25 cm

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

Giet de koude **melk (500 ml)** in een mengkom. Voeg de **2 zakjes ijsmix** (Dr. Oetker Basismix voor Ijs Bourbon-Vanille) toe en meng met de mixer op de laagste stand. Klop vervolgens 3 minuten op de hoogste stand.

Giet een laagje ijsmengsel van 1 cm in de cakevorm. Verdeel 9 lange vingers over de bodem. Maak 3 rijen van 3 lange vingers.

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

Schep de rest van het ijsmengsel eroverheen. Verdeel nogmaals 12 lange vingers over het ijsmengsel.

Verwijder de kroontjes van de **aardbeien (100 g)** en snijd ze doormidden. Schaaf de **witte chocolade (30 g)** met een rasp en hak de **pistachenoten (25 g)** grof. Decoreer de ijstaart met aardbeien en bestrooi met witte chocoladerasp en pistachenoten.

Romig ijs?

Gebruik volle melk voor extra romig ijs!