

Droomtaart met kokos, frambozen en witte chocolade

Hollands, Nagerecht, 12 personen, Voorbereidingstijd 60 minuten, Wachtijd 120 minuten, Bereidingstijd 40 minuten, Gebak
Laatst aangepast: 15 jan. 2009, 19:29 | 1 keer bewaard

Ingrediënten

3 eieren

200 gr suiker

1 tl vanillesuiker

150 gr zelfrijzend bakmeel

4 repen witte chocolade kamertemperatuur

3 bekertjes slagroom a 200 ml

3 el suiker

2 zakjes klopvast voor slagroom

150 gr geraspte kokos

1 el poedersuiker

200 gr frambozen (vers of diepvries)

Bereiden

verwarm de oven voor op 160 graden. vet een springvorm van 26 of 28 cm in met boter en bestrooi deze met paneermeel. Klop de eieren met de suiker en vanillesuiker in ong. 5 minuten tot een romig beslag. zeef het bakmeel boven het beslag en spatel het er voorzichtig door. doe het beslag over in de vorm en zet deze 40 minuten in de oven. Laat minstens 1 uur afkoelen. Snijd de cake in twee gelijke lagen. schaaf voor de garnering driekwart van de witte chocolade met een dunschiller tot mooie krullen. leg ze op een bord en zet dat in de vriezer. bewaar de stukjes chocolade op een koele plaats. klop 2,5 bekertje slagroom stijf met de suiker en de klopvast. meng er voorzichtig een kopje kokos door en zet het mengsel koel weg. verwarm voor de vulling de resterende brokjes chocolade au bain marie met de overgebleven slagroom, de poedersuiker en een half kopje kokos. Laat de massa als de chocolade is gesmolten, al roerend afkoelen door de beslagkom in koud water te zetten. bestrijk de onderste cakelag met het afgekoelde mengsel en dek af met frambozen. leg de bovenste cakelaag erop. bestrijk de zijkanten en de bovenkant met de geklopte slagroom. bestrooi de zijkanten met kokos en leg de chocoladekrullen boven op de taart.

Bronvermelding

Margriet