**Kokosroom IJstaart**

Dit onderdeel van de Tex-Mex-keuken wordt beheerst door krachtige smaken, wat niet verwonderlijk is wanneer de lokale produkten koffie, cacao, kokos en rum zijn.

**Ingrediënten:**

8-10 digestive biscuits, verkruimeld

110 g boter of margarine

120 g geraspte kokos

60 g pure chocolade, gesmolten

7 dl koffieroomijs

donkere rum (naar wens)

**Bereidingswijze:**

Verkruimel de biscuits met een deegrol of in een keukenmachine. Meng dit met gesmolten boter of margarine. Druk het mengsel in een springvorm van ca. 20 cm doorsnede. Laat het in de koelkast goed koud worden. Meng

intussen 4 eetlepels van het kokos met de gesmolten chocolade. Als het afgekoeld, maar niet stevig is, mengt u circa een vierde van de koffieroomijs erdoor Verdeel het mengsel over de kruimelbodem en laat het in de diepvries hard worden. Maak de rest van het roomijs met een mixer zacht en verdeel dit over de chocoladekokoslaag. Laat de taart in de vriezer stevig worden. Rooster de rest van het kokos in een matig warme oven licht goudbruin; roer af en toe. Haal de taart voor het serveren uit de diepvries en zet ze 30 minuten in de koelkast. Leg ze op een schaal. Bestrooi de bovenkant met geroosterd kokos. Snijd ze in punten snijden en besprenkel ze voor het serveren met wat rum.