



Kanen met Krant

JIGAL KRANT

12 personen

- 180 g geroosterde amandelen, ongezoeten
- 70 g hazelnoten
- 7 eieren
- 85 ml cognac
- 200 g bruine suiker
- 50 g matsemeel
- 35 ml walnootolie
- 65 ml zonnebloem- of arachideolie
- 1 vanillestokje
- 1 tl bakpoeder
- zout
- 90 g boter en extra om de springvorm in te vetten
- 80 g pure chocolade (70% cacao)
- 50 g melkchocolade
- 60 g walnoten

Pesachtaart met noten en cognac

Nu Poeriem achter de rug is, richten we ons op Pesach, de verlate Poeriemgrap van exact een maand later. Ik typ deze woorden op een toetsenbord waarboven zoveel is gegeten dat ik met de tussen de toetsen verscholen etensresten een Joods weeshuis zou kunnen voeden. Nog vier weken heb ik om dat toetsenbord, alsmede alle andere plekken waar in dit huis wordt genasjt (auto, bed, douche, wc...) Pesachproof te krijgen.

Met dat schoonmaken begin ik meestal pas als rechtgeaarde Jidden hun huis al lang en breed op orde hebben. Waar ik wel ruim op tijd mee begin, is het experimenteren met niet nieuwe gerechten. Het is een paradox, maar Pesach is het culinaire hoogtepunt van de Joodse kalender. De gedecimeerde voorraadkast van de sowieso al beperkte kosjere keuken, prikkelt de fantasie en stuwt de creativiteit tot grote hoogte. Al leidt dat niet altijd acuut tot magnifieke resultaten.

Ook zonder bloem zijn fantastische taarten te maken, zoals dit recept hopelijk bewijst. Ik schrijf 'hopelijk' omdat ik nog niet helemaal tevreden ben met de hierboven afgebeelde taart. Hij ziet er mooi uit, maar de cake was me iets te

droog. Daarom heb ik zowel de receptuur, als de oventemperatuur en de baktijd aangepast en met de deadline van dit stukje in zicht nog snel een nieuwe taart gebakken. Die was dan weer een tikkeltje te vochtig. Omdat het eerste mailtje van de redactie met het nog genadige 'We wachten met smart op je recept' elk moment kan binnengekomen en minder mildere aansporingen weldra zullen volgen, vind je hieronder geen beproefd recept. Gelukkig hebben we nog vier weken. Help me een handje en deel je bevindingen. ■

Bereiding

- Stel de oven in op 180 graden. Vet met boter een springvorm in met een diameter van 24 cm. Rooster de amandelen en hazelnoten in de oven in een klein kwartiertje. Zet de oven niet uit.
- Splits de eieren en doe het eiwit en de dooiers apart in twee grote vetvrije kommen. Let op dat er geen spatje eigeel in het eiwit terecht komt.
- Klop de eiwitten zo stijf mogelijk met vetvrije gardes.
- Splits ondertussen het vanillestokje en schraap het merg eruit. Maal de geroosterde noten fijn met het merg, matsemeel, bakpoeder, de suiker, twee soorten olie en een snuf zout.
- Klop het eigeel met een elektrische handmixer totdat het dik en bleek van kleur is. Voeg de cognac toe. Roer het eidooiermengsel door het notenmengsel en spatel er vervolgens de stijfgeslagen eiwitten voorzichtig door. Schrik niet van het volumeverlies.
- Vul de springvorm met het beslag. Bak de taart in 40 minuten gaar. Laat afkoelen en haal dan pas uit de springvorm. Rooster de walnoten ruim tien minuten in de oven.
- Smelt de chocolade en de boter au bain marie. Zet het vuur uit zodra de chocolade begint te smelten en roer totdat je een gladde saus hebt. Laat nog iets afkoelen.
- Hak de walnoten grof en verdeel over de taart. Lepel er de chocoladesaus over. Laat op kamertemperatuur komen en zet daarna afgedekt weg in de ijskast.

recepten@niw.nl