

voor 12 personen

- 180 g pure chocolade (70% cacao)
- 130 g bastognekoekjes, verkruimeld
- 130 g digestivekoekjes, verkruimeld
- 150 g boter, gesmolten
- 100 g suiker
- 200 g crème fraîche
- 250 g ricotta
- 3 eieren
- 2 el bloem, gezeefd
- 125 ml slagroom
- 1 blikje gecondenseerde melk
- 1 doosje frambozen



Kanen met Krant

Nienkes chocolade-cheesecake

Sjavoet is het vrouwelijkste feest op de Joodse kalender. Om te beginnen zijn de stenen tafelen, die tijdens de eerste editie van het feest werden geven, opvallend vrouwvriendelijk. Ga maar na, de verboden om te moorden en vreemd te gaan treffen vooral het mannenvolk en het vijfde gebod eist dat we in gelijke mate onze beide ouders eren. Tel daarbij op dat de rabbijnen beslisten dat de seksen zich in gelijke mate dienen te onderwerpen aan de Tien Geboden, en we moeten concluderen dat we hier te maken hebben met een, naar bijbelse standaarden, sterk staaltje feministische wetgeving.

Ook is het de gewoonte om het kille sjoelinterieur op te leuken met fleurige boeketten bloemen. Dat komt mij altijd wat nuchterig voor, want in de orthodoxe praktijk wordt alleen de mannenafdeling versierd, maar toch: de dames hebben van achter hun tralies een leuk uitzicht.

Ten slotte is daar de geschiedenis van Ruth, naast Ester de enige vrouw met een eigen bijbelboek. Maar in tegenstelling tot angsthaas Ester was Ruth een stoer wijf, dat voor een dubbeltje geboren werd, maar het wist te schoppen tot heldin van Sjavoet. Het leek mij daarom aardig om voor de gelegenheid mijn Nienke te vragen het recept voor haar rekening te nemen. Zij is de banketbakker van ons twee, met name bedreven in het bakken van taart en brood.

Ik heb nooit begrepen waarom Sjavoet nooit de status van broodfeest bereikt heeft. Dat was een passende afsluiting geweest van de periode die zeven weken daarvoor begon met het feest van de matses. Daarnaast is Sjavoet van oudsher een landbouwfeest. In vervlogen tijden trokken de Israëlieten met hun verse graanoogst naar Jeruzalem, waar ze in de tempel broodoffers brachten. Niet geheel toevallig speelt het verhaal van Ruth zich af in de graanvelden van Betlehem (letterlijk: broodhuis).

De geleerden beslisten anders. Sjavoet werd niet het feest van de broden, maar van de melkproducten. Daarvoor smokkelden ze allerhande argumenten bij elkaar. Toen het Joodse volk de Tora ontving nam het kennis van de regels omtrent het rituele slachten. Er zat niets anders op dan alle vleeschotels, die voor de feestelijke uitreiking waren bereid, weg te gooien. Tot overmaat van ramp was het sjabbat, dus er kon niet worden geslacht. En dus werd er die eerste Sjavoet melkkost gegeten. Ook aardig: de Hebreeuwse letters van het woord *chavalav* ('melk') zijn volgens de *gematria* (een soort Joods Scrabble) 40 punten waard, precies het aantal dagen dat Mosjé op de berg Sinaï verbleef.

Een taart dan maar. En wat voor één! Nienkes chocolade-cheesecake zit boordevol melkkostingrediënten, maar is uitermate stoer. Net als de maker zelf.

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Kook het blikje gecondenseerde melk twee uur ongeopend in een pannetje water. Dit levert een geweldige karamelpasta op, die *dulce de leche* heet. Laat afkoelen.
- Bedek de bodem van een springvorm (24 cm) met bakpapier. Vet de randen in met boter. Vermeng de koekkrumels met de gesmolten boter en vorm een bodem met opstaande randen in de springvorm. Druk aan met behulp van een glas. Zet in de koelkast.
- Smelt de chocolade au bain marie. Mix de eieren en de suiker tot een luchtige massa. Zet de mixer op een lage stand. Voeg de crème fraîche en ricotta toe en klop tot een glad beslag. Voeg daarna de bloem toe en ten slotte de gesmolten chocolade.
- Vul de koekjesbodem met het beslag en bak in ongeveer 45 minuten gaar in de oven.
- Laat de taart volledig afkoelen en besmeer met de *dulce de leche*. Decoreer de taart met geklopte slagroom en frambozen.

recepten@niw.nl