

Aan de Koffietafel

Het recept van de maand April

Arretjescake a la Hans.

Voor de LOA luisteraars heb ik een recept bedacht dat terug gaat in de tijd
Vroeger waren niet alle mensen gelukkig bedeed met een oven.
Maar men wilde toch graag iets speciaals maken voor feestdagen en verjaardagen.
Vandaar deze Arretjes cake, uit grootmoeders tijd.
Met een hedendaagse heerlijke chocolademousse.(wit,melk of pure chocolade)
Een heerlijk nagerecht voor bij bv. de paasdagen

Benodigheden: Arretjescake
100 gram Cacao
150 gram Basterd suiker
250 gram geweldde rozijnen (in water of met een lekker likeurtje)
Pak lange vingers
500 gram roomboter zilveren verpakking voor de stevigheid

Benodigheden: Cocolade mousse
2 eieren
250 ml. Slagroom
160 gr chocoladereep wit/bruin
150 gr suiker

Bereidingswijze

We beginnen met het wellen van de rozijnen, dit moet eigenlijk al een dag van te voren.
24 uur later kunnen we beginnen met ons lekkernij.

Meng cacao, suiker, geweldde uitgelekte rozijnen en gesmolten roomboter in een grote kom.

Bekleed een mooie vorm bv.een cakeblik met wat folie, bouw vervolgens laag voor laag de arretjescake op, eerst een laagje cacaomegsel dan een laagje langevingers tot dat het mengsel op is en wel als laatste laag.(moet chocolade zijn)

We beginnen de eieren te scheiden van eiwit en dooier. Het eiwit wordt opgeklopt met de mixer, als het luchtig is

We beginnen de eieren te scheiden van eiwit en dooier. Het eiwit wordt opgeklopt met de mixer, als het luchtig is

Laat het 2 uur rusten,afgedekt in de koelkast.

Mousse van chocola,

voeg dan nu 25 gr. suiker toe en klop dit vervolgens weer 3 min op, herhaal dit proces nog twee maal.

om een stevige luchtig eiwit te krijgen.

Klop de eidooiers ook op met 25gr. suiker. klop nu de slagroom op met de rest suiker dus 50gr.

Smelt de chocola voorzichtig in een schaalpje dat in kokend water staat. (o-bair-mari)

Meng nu eiwit,eidooier ,slagroom en gesmolten chocola in een grote kom.

Laat het rusten in de koelkast.

Serveer een gesneden plakje arretjes cake met daarop een toefje chocolade mousse.

Als het als nagerecht word geserveerd: is als wijn advies een glaasje PX sherry een knaller op het dessert.

Deze is te koop in de slijterij.

Veel smulplezier en we hoeven niet te wachten op een zon of feestdag.



Hans Visser kok/eigenaar restaurant Amjaad in Buren.