

SWEET

YOTAM OTTOLENGHI

HELEN GOH

MET TARA WIGLEY

FONTAINE UITGEVERS

Voor mijn moeder Cheng, die altijd en immer met hart en ziel kookt; en voor mijn zus Lily, die de passie voor bakken in mij heeft ontstoken en me bij elke stap terzijde heeft gestaan.

HELEN

Voor mijn drie zoetelieven Karl, Max en Flynn, die steevast weigeren hun chocolate-chip-koekjes met mij te delen.

YOTAM

VERKLARING SYMBOLEN



KEUKENGEREI



TIJDEN



BEWAREN



PRODUCTINFO



GLUTENVRIJ



NOTENVRIJ

Woord vooraf 7

Yotams inleiding 10

Koekjes en biscuits 14

Minicakes 68

Cakes en taarten 120

Kwarktaarten 196

**Platte taarten in
een deegbodem** 224

Nagerechten 258

Zoete snoeperijen 310

**Tips en opmerkingen bij
het bakken** 344

Woordenlijst 351

Register 357

Dank 362



Cranberrykoekjes met havervlokken en witte chocolade

We maakten deze koekjes aanvankelijk om ze op Thanksgiving te verkopen, maar onze klanten gingen er al snel het hele jaar door naar vragen. De koekjes zijn aantrekkelijk genoeg voor alle zintuigen en ook voor alle seizoenen: zurig door de cranberry's, stevig door de havervlokken, nootachtig door het volkorenmeel en de amandelen en ook nog enigszins luxueus door de witte-chocoladelaag. U kunt in plaats van de cranberry's ook zure kersen of bolle Californische rozijnen gebruiken als u die lekkerder vindt.

VOOR CIRCA 30 STUKS (MET EEN RONDE UITSTEEKVORM VAN 7 CM DOORSNEE)

150 g bruine amandelen

150 g bloem, plus extra om te bestuiven

75 g volkorenmeel

150 g grove havervlokken

¼ theel. zout

225 g boter, op kamertemperatuur,
in grove blokjes van 3-4 cm

100 g fijne kristalsuiker

fijne rasp van 1 grote sinaasappel
(1 eetl.)

125 g gedroogde cranberry's,
doormidden gehakt (als ze niet al
fijngeslacht zijn), geweekt in 25 ml
sinaasappelsap
250 g witte chocolade

1 Verhit de oven tot 160 °C.

2 Spreid de amandelen uit op een bakplaat en rooster ze 10 minuten. Haal ze uit de oven, laat ze afkoelen en hak ze in stukjes van ½-1 cm. Doe de amandelen in een grote kom en voeg de bloem, het meel, de havervlokken en het zout toe. Meng alles en zet opzij.

3 Verhoog de oventemperatuur naar 170 °C. Bekleed twee of drie bakplaten met bakpapier en zet opzij.

4 Doe de boter, de suiker en de sinaasappelrasp in de kom van een standmixer met bishopshaak. Klop alles op halfhoge snelheid 2 minuten tot het vermengd en licht van kleur is. Voeg het amandel-bloemmengsel toe aan de botermassa en klop op lage snelheid tot alles net is vermengd. Doe de cranberry's en het sinaasappelsap bij het deeg, klop nog een paar seconden tot ze zijn opgenomen en stort het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak. Kneed het deeg kort tot een bal, strooi er zo nodig nog wat bloem overheen zodat het niet vochtig is.

5 Snijd de deegbal doormidden en rol de ene helft uit tot een lap van iets meer dan ½ cm dikte. Steek er met de ronde uitsteekvorm rondjes uit. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat en steek nog meer rondjes uit. Bak de koekjes 18 minuten in de oven tot ze rondom licht gekleurd zijn. Haal de bakplaat uit de oven en laat de koekjes helemaal koud worden.

6 Zet intussen de witte chocolade in een kom op een pan met een laagje zachtjes kokend water en roer af en toe tot de chocolade gesmolten is. Zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt. Besmeer de koekjes met de bolle kant van een dessertlepel met een laagje chocolade. Leg ze voor het serveren op een rooster tot ze koud zijn en de chocolade is opgestijfd, dat kan wel 1 uur duren.



U kunt ze in een goed gesloten trommel een week bewaren.



Victoriagebak met aardbeien en witte-chocoladecrème

Niets is duidelijker taal voor 'zomers tuinfeest' dan dit: een vederlichte cakebodem, zoete aardbeien van het seizoen, de witte-chocoladecrème... Denk er een pas gemaaid gazon bij en een kop thee en het is compleet. Dat was tenminste ons idee voor we deze foto voor het boek maakten bij Peden + Munk. Taylor (de Peden in het team) droeg heel enthousiast een beetje anarchie bij (of een 'stapeling' zoals zij het liever noemde) aan sommige van onze strakker gecomponeerde presentaties. Volmaakt gerangschikte, keurige mincakejes werden hier onderworpen aan de gebruikelijke behandeling van Taylor, en we hadden over het resultaat niet gelukkiger kunnen zijn.

Het geheim voor geslaagd génoisegebak – dat vederlicht maar ook luxe en rijk aan boter is – is het vertrouwen dat de lucht die in de eieren wordt geklopt krachtig genoeg is als rijsmiddel, zodat er geen chemisch rijsmiddel nodig is. Er wordt gesmolten boter aan het beslag toegevoegd die er rustig door geschept wordt voor een rijk resultaat. Dit alles vraagt om een vaardige en lichte hand (en om te beginnen een beetje kracht en energie), met als resultaat een heerlijk en veelzijdig gebak voor op uw bakrepertoire. Er is iets magisch aan het maken van volmaakt génoisegebak. Maar achter die magie staat een basismethode. Die is totaal niet ingewikkeld, maar elk onderdeel is belangrijk. Zie bladzijde 346-347 voor meer informatie over een volmaakte génoise.

VOOR 8 STUKS (8 EENPERSOONSTAARTJES OF EEN GROTE TAART)

WITTE-CHOCOLADECÈRE

70 g witte chocolade, fijngehakt
70 ml slagroom, plus 120 ml extra voor de afwerking

AARDBEIEN

250 g aardbeien, ontkroond, grof gehakt
70 g fijne kristalsuiker
1½ theel. citroensap

GÉNOISE

4 grote eieren
100 g fijne kristalsuiker
het merg uit ¼ vanillestokje (bewaars het stokje voor de aardbeienjam)
fijne rasp van 1 citroen (1 theel.)
60 g boter
100 g bloem
½ theel. zout
150 g aardbeien, ontkroond, in plakjes van ½ cm dikte
1 theel. poedersuiker, om te bestuiven

1 Doe voor de witte-chocoladecrème de chocolade in een middelgrote kom en zet opzij. Zet de slagroom in een kleine pan op halfhoog tot laag vuur. Verwarm de room tot hij net begint te trillen en giet hem over de chocolade. Laat hem zo 3 minuten met rust zodat de chocolade zachter kan worden en roer dan rustig tot alle chocolade gesmolten is en goed met de room is vermengd. Zet de schaal afgedekt met plasticfolie 1 uur in de koelkast om op te stijven.

2 Doe de aardbeien met de suiker en het citroensap in een kleine pan (samen met het leeggeschraapte vanillestokje) en roer goed. Breng alles op halfhoog vuur aan de kook en laat de aardbeien af en toe roerend 4-5 minuten zachtjes koken tot de



We hebben voor dit recept taartringen van 8 cm doorsnee gebruikt. Als u geen acht stuks hebt, kunt u ook een grote taart maken in een springvorm van 20 cm doorsnee.



U kunt het gebak het best maken op de dag dat u het wilt serveren, maar een dag van tevoren kan zo nodig ook; bewaar het dan in een goed gesloten trommel. U kunt het gebak verpakt in plasticfolie ook een maand in de vriezer bewaren.



Eet het gebak als u het hebt gevuld liefst op diezelfde dag, vul het zo kort mogelijk voor het serveren, omdat de crème niet zo heel lang wil blijven zitten.





suiker gesmolten en het mengsel dik is. Neem de pan van het vuur en laat de inhoud afkoelen.

3 Verhit de oven tot 150 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet er 8 taartringen van 8 cm doorsnee op, niet ingevet en niet bekleed; zet de bakplaat opzij. Als u een springvorm van 20 cm doorsnee gebruikt, hebt u geen bakplaat nodig, maar bekleed in dat geval wel de bodem met bakpapier.

4 Giet zo veel water in een middelgrote pan tot er een laagje van 5 cm hoog in staat: het is de bedoeling dat de kom van de standmixer erop gezet kan worden, maar dat de bodem van de kom het water niet raakt. Breng het water tegen de kook aan en zet het vuur zo laag dat het water nog net beweegt.

5 Doe voor het beslag de eieren, de suiker, de vanille en de citroenrasp in de kom van een standmixer en zet hem op de pan met zachtjes kokend water, controleer nogmaals of de bodem van de kom het water niet raakt. Klop alles circa 5 minuten met de hand tot het mengsel schuimig, romig en warm is. Haal de kom van de pan en zet hem terug op de standmixer met garde. Klop het mengsel op hoge snelheid tot het driemaal in volume toegenomen en niet meer warm is.

6 Smelt terwijl het eimengsel wordt geklopt de boter en zet opzij om hem af te laten koelen. Vermeng de bloem en het zout in een kom en zeef het tweemaal. Zeef als het eimengsel in volume verdriedubbeld en niet langer warm is de helft van het bloemmengsel (ja, de derde keer zeven!) direct boven het eimengsel en schep alles met een grote spatel luchtig door elkaar. Zeef de rest van de bloem erover en spatel alles weer door elkaar. Sprenkel nu de gesmolten boter rustig langs de rand van de kom bij het beslag. Spatel alles kort en rustig door elkaar.

7 Schep het beslag in de taartringen – ze moeten tot twee derde van de hoogte gevuld zijn – en bak ze 15-18 minuten (of 25 minuten voor een taartbodems van 20 cm doorsnee) of tot de taartbodems licht goudbruin zijn en het gebak terugveert als u op het midden hebt gedrukt. Haal het gebak uit de oven en laat het 20 minuten nog in de ringen afkoelen. Ga met een smal mes rondom tussen de ringen en het gebak: doe dit voorzichtig zodat het gebak niet scheurt of aan de rand blijft plakken. Laat de taartjes op een taartrooster helemaal koud worden.

8 Doe als u de taart gaat samenstellen de witte-chocoladecrème in de kom van een standmixer met garde. Voeg de 120 ml extra slagroom toe en klop circa 30 seconden op halfhoge tot hoge snelheid tot de slagroom in de crème is opgenomen en dik is. Hij moet nog net aan de garde blijven hangen – blijf voorzichtig, de crème kan ineens te lang zijn geklopt.

9 Snijd de taartbodems horizontaal doormidden en besmeer de bovenkant van de onderste laag met de gekookte aardbeien (gooi het vanillestokje weg). Schep de helft van de chocoladecrème over de aardbeienlaag, met daarop plakjes aardbeien, gevolgd door de overgebleven chocoladecrème. Dek de vulling af met de bovenste taartbodems. Wees als u een grote taart hebt gemaakt voorzichtig bij het doormidden snijden; u moet de hele bodem ondersteunen als u hem op de aardbeien en chocoladevulling legt. Als u een cakelifter of een grote koekjesspatel hebt, is dit het moment om die te gebruiken! Bestuif het gebak met poedersuiker en serveer.

Crumbletaart met rabarber en aardbeien

VOOR 12 PERSONEN

CRUMBLE

120 g gesmolten boter
150 g lichtbruine basterdsuiker
190 g bloem
30 g gedroogd geraspt kokos
¼ theel. zout

FRUITLAAG

250 g rabarber (2 of 3 middelgrote stengels), in schijfjes van 1 cm dik
250 g aardbeien, ontkroond, in plakjes van ½ cm dik
25 g lichtbruine basterdsuiker
30 g tapiocameel (of maizena)
2 theel. citroensap
het merg uit ½ vanillestokje
¼ theel. zout

TAART

185 g bloem
¾ theel. bakpoeder
¼ theel. zout
160 g boter, op kamertemperatuur, in blokjes, plus extra om in te vetten
220 g poedersuiker
3 grote eieren
1 theel. vanille-extract

- 1 Verhit de oven tot 180 °C. Vet een vierkante of ronde springvorm van 23 cm (of een vorm met een losse bodem) dun in met boter en bekleed hem met bakpapier.
- 2 **Doe voor de crumble** alle ingrediënten in een grote kom en meng ze met de hand of met een houten lepel door elkaar: u moet het mengsel een tijdje bewerken om gelijkmatige, smeeuige grote kruimels te krijgen. De consistentie zal vochtiger en kiezelachtiger zijn dan u zich voorstelde, maar zo moet het worden. Zet opzij.
- 3 **Doe voor de fruitlaag** alle ingrediënten in een middelgrote kom, meng alles losjes door elkaar en zet opzij.
- 4 **Zeef voor het beslag** de bloem met het bakpoeder en het zout in een kom en zet opzij. Doe de boter en de poedersuiker in de kom van de standmixer met bisschopshaak. Klop alles circa 3 minuten op halfhoge tot hoge snelheid tot het een bleek en luchtig mengsel is. Voeg een voor een de eieren toe en klop elk ei er goed door. Doe het vanille-extract in de kom, gevolgd door de droge ingrediënten en klop alles door elkaar. Schakel de mixer uit zodra alles goed is vermengd, giet het beslag in de voorbereide taartvorm en strijk het oppervlak met een spatel of de bolle kant van een lepel gelijkmatig glad. Schep het vruchtenmengsel erover en bestrooi dit gelijkmatig met de crumble.
- 5 Zet de vorm in de oven en bak de taart circa 70 minuten tot hij bovenop goudbruin is en een in het midden van de taart gestoken spies eruit komt met wat vochtig kruim eraan. Controleer het gebak 15-20 minuten voor het einde van de baktijd: dek de taart af met aluminiumfolie als hij te donker lijkt te worden, zodat hij niet verder kleurt. Zet de taart in de vorm opzij om hem volledig koud te laten worden voor u hem uit de vorm haalt en op een taartschaal zet om te serveren.



We maken deze taart in een ronde vorm van 23 cm doorsnee, maar u kunt ook een vierkante vorm van dat formaat gebruiken als u die hebt. Gebruik in ieder geval een springvorm of een vorm met een losse bodem.



U kunt de taart na het bakken goed verpakt in plasticfolie of in een goed gesloten trommel 2 dagen bewaren. Het fruit kan enigszins verkleuren, maar de smaak blijft goed.





Pistacherol met frambozen en witte chocolade

Onze techniek om deze rol te 'trainen' (zie blz. 348) is een handig trucje, als u het nog niet kent. Zodra u het onder de knie hebt (of niet, afhankelijk van het gebak), voelt u zich een prof in het maken van zo'n rol.

VOOR 10 PERSONEN

70 g gedopte pistachenoten, plus
15 g extra, grof gehakt

4 grote eieren, gesplitst in dooiers
en witten

130 g fijne kristalsuiker

2 eetl. heet water

80 g zelfrijzend bakmeel

½ theel. zout

½ theel. amandelextract

20 g poedersuiker

300 g verse frambozen

WITTE-CHOCOLADECÈME

200 g witte-chocoladechips, of een
blok witte kookchocolade van 200 g,
in blokjes van 1 cm

75 g boter, zacht maar niet olieachtig,
plus extra om in te vetten

280 g verse roomkaas

270 ml slagroom

½ theel. amandelextract



De witte-chocoladecrème kan een dag van tevoren worden gemaakt en in de koelkast bewaard; haal hem er circa 30 minuten voor gebruik uit, zodat hij wat zachter kan worden.



U kunt de rol het best eten op de dag dat u hem hebt gemaakt, hoewel u restanten heel goed een dag in de koelkast kunt bewaren. Zet hem voor het opdienen 30 minuten bij kamertemperatuur.

- 1 Verhit de oven tot 180 °C. Vet een ondiepe bakplaat van 35 x 30 cm in met boter en bekleed hem met bakpapier.
- 2 Doe 70 gram pistachenoten in de kleine kom van een keukenmachine (of in een specerijenmolen) en maal ze fijn, maar niet zo lang dat de olie eruit loopt; het is geen probleem als er nog wat grotere stukjes tussen het notenkruim zitten, deze hebben geen negatieve invloed op de cake. Zet tot gebruik opzij.
- 3 Doe de eidooiers en de suiker in de kom van een standmixer met garde. Klop circa 4 minuten tot het eimengsel dik en romig is. Schep het eimengsel in een grote kom en voeg het hete water toe; laat het geleidelijk langs de rand in de kom lopen. Strooi de gemalen pistaches erover en meng alles losjes door elkaar: het hoeft in dit stadium nog niet volledig vermengd te zijn.
- 4 Zeef het bakmeel met het zout boven een kom en zeef het bakmeelmengsel nogmaals, nu boven het ei-pistachemengsel. Spatel alles door elkaar.
- 5 Klop de eiwitten in een brandschone kom van de standmixer met garde tot schuim dat in zachte pieken blijft staan en schep het ei-pistachemengsel samen met het amandelextract in drie porties door het eiwitschuim. Schep het beslag op de voorbereide bakplaat en bak het 15-18 minuten in de oven tot het gebak terugveert als u zachtjes op het midden drukt. Haal de bakplaat uit de oven en laat hem 5 minuten staan.
- 6 Zeef de helft van de poedersuiker gelijkmatig over het oppervlak van de cake en leg er een schone theedoek overheen. Zet er een taartrooster bovenop en keer het geheel snel zodat het rooster zich onder de theedoek en de cake bevindt. Til de vorm eraf en trek ook rustig het bakpapier eraf; bestuif de bovenkant van de cake weer met de overgebleven poedersuiker.
- 7 Leg de cake met een korte kant naar u toe en rol de nog warme cake samen met de theedoek op. Laat de cake zo 10 minuten rusten, nog steeds opgerold (hierdoor



U kunt de taart in een goed gesloten trommel zeker 5 dagen bewaren. Bestrooi de taart pas vlak voor het aansnijden met de rozenblaadjes.

Semolinataart met pistachenoten en rozenwater

Deze taart wordt met liefde gemaakt, maar dat lijkt ons eigenlijk vanzelfsprekend voor een taart die met rozenblaadjes is versierd. Als u echter tijd wilt besparen, kunt u de rozenblaadjes weglaten of kant-en-klare gedroogde rozenblaadjes kopen: de taart en de room zijn allebei bijzonder genoeg als u iets wilt maken voor degene die u wilt laten weten dat u van hem houdt. Als u er met hart en ziel voor gaat, hebben roze of rode rozenblaadjes de voorkeur: de rode blaadjes zijn na het konfijten dieppaars.

VOOR 10-12 PERSONEN

3 kardemompeulen
150 g gedopte pistachenoten, plus 20 g extra, fijngemalen voor erbij
100 g gemalen amandelen
170 g fijne semolina (tarwegries)
1¼ theel. bakpoeder
¼ theel. zout
300 g boter, op kamertemperatuur, in blokjes, plus extra om in te vetten
330 g fijne kristalsuiker
4 grote eieren, losgeklopt
fijne rasp van 1 citroen (1 theel.), plus
1 eetl. citroensap
2 eetl. rozenwater (geen rozenessence, zie blz. 355)
½ theel. vanille-extract

CRÈME

200 g Griekse yoghurt
200 g crème fraîche
1 eetl. poedersuiker
1 eetl. rozenwater

SIROOP

100 ml citroensap
80 ml rozenwater
100 g fijne kristalsuiker

VERSUIKERDE ROZENBLAADJES (NAAR KEUZE)

1 groot eiwit
10 g onbespoten rode of roze rozenblaadjes (ca. 40 middelgrote blaadjes)
25 g fijne kristalsuiker

- 1 Verhit de oven tot 80 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en vet een springvorm van 23 cm doorsnee in met boter en bekleed hem met bakpapier.
- 2 **Klop als u de rozenblaadjes wilt versuikeren** het eiwit met de hand schuimig, bestrijk met een klein deeg- of verkwastje de blaadjes aan beide kanten licht met het eiwit: doe dit in twee of drie kleine porties: bestrijk en bestrooi beide kanten licht met suiker. Schud het teveel aan suiker eraf en leg de blaadjes op de beklede bakplaat. Zet hem 30 minuten in de oven zodat de blaadjes droog en knisperig worden en laat ze afkoelen.
- 3 Verhoog de oventemperatuur naar 160 °C.
- 4 Kneus de kardemompeulen met een platte kant van een groot keukenmes en doe de zaadjes in de kleine kom van een keukenmachine: u hebt krap ¼ theelepel zaadjes nodig. Gooi de peulen weg. Voeg de pistachenoten toe en mix alles tot de noten fijngemalen zijn – de zwarte kardemomzaadjes zullen niet echt fijn worden – schud alles in een kom. Voeg de gemalen amandelen, de semolina, het bakpoeder en het zout toe. Meng alles goed en zet opzij.
- 5 Doe de boter en de suiker in de kom van een standmixer met bisschopshaak. Klop op halfhoge tot hoge snelheid tot alles goed is vermengd, maar klop niet te lang: u wilt niet al te veel lucht in de massa kloppen. Voeg terwijl de motor nog draait een



Pavlovarol met perziken en bramen

Dit is een schitterend gerecht om als onderdeel van een uitgebreide zomermaaltijd te serveren – het is een echt spektakelstuk! – gigantisch en goddelijk. Laat u niet afschrikken door het formaat: een grote pavlova is echt veel gemakkelijker op te rollen dan een kleinere versie. Er komt bij het oprollen van een pavlova altijd een moment waarop je denkt: dit gaat me echt nooit lukken!, maar blijf rustig en vertrouw op het recept: het schuim zal heus niet snel uiteenvallen.

We combineren perziken uit de late zomer met bramen uit de vroege herfst, maar een meringue is zo veelzijdig dat u hem kunt vullen met elke soort fruit die u lekker lijkt, afhankelijk van het seizoen: vers zomerfruit – frambozen, aardbeien, blauwe bessen –, langzaam gegaarde kweeperen of pruimen, werkelijk alles is heerlijk. U kunt ook best met vullingen variëren. Voeg eens vanille en gehakte pistachenoten toe aan een vulling van aardbeien (of gemengd zomerfruit); mango, limoen en passievruchten zijn erg lekker in combinatie met geklopte slagroom met daarin fijne limoenrasp.

VOOR 10-12 PERSONEN

250 g eiwit (van 6 grote eieren, of een pak of fles eiwit), op kamertemperatuur (het schuim wordt luchtiger als het eiwit iets langer uit de koelkast is)

375 g fijne kristalsuiker
2 theel. vanille-extract
2 theel. wittewijnazijn
2 theel. maizena

VULLING

400 ml slagroom
1 theel. vanille-extract
30 g poedersuiker, gezeefd, plus extra om te bestuiven
5 grote, rijpe perziken, gewassen maar ongeschild, pit verwijderd, in ½ cm brede parten (600 g)
300 g verse bramen
60 g geschaafde amandelen, geroosterd



De meringuebodem (zonder vulling) kan maximaal een dag van tevoren gemaakt worden. Laat hem in de vorm zitten en dek hem tot gebruik af met een schone theedoek. U kunt de meringue dan 4 uur voor het serveren vullen met fruit en room (maar het zou nog beter zijn dat pas vlak voor het serveren te doen).



Eet de meringue op de dag dat u hem hebt gevuld, hoewel u een restant best in de koelkast kunt bewaren om het later koud te eten.



- 1 Verhit de oven tot 200 °C. Bekleed een ondiepe vorm van 35 x 30 cm met bakpapier en laat het papier 2 cm boven de rand uitsteken.
- 2 **Doe voor de meringue** het eiwit in de kom van een standmixer met garde en klop op halfhoge of hoge snelheid circa 1 minuut tot er zachte pieken ontstaan. Voeg al kloppend geleidelijk de suiker toe, steeds 1 eetlepel per keer, en blijf minstens 5 minuten kloppen tot het een dik, glanzend schuim is. Schakel de mixer naar de laagste snelheid en voeg het vanille-extract, de azijn en de maizena toe. Verhoog de snelheid tot halfhoog en klop nog 1 minuut tot alles goed is vermengd.
- 3 Schep het eiwitschuim in de beklede vorm en strijk het uit tot een gelijkmatige laag; strijk de bovenkant met een spatel glad. Zet de vorm in de oven en schakel de temperatuur terug naar 180 °C: het contrast in temperatuur zorgt ervoor dat de buitenkant van de meringue knapperig wordt en de binnenkant zo taai als marshmallow. Bak de meringue circa 35 minuten, tot hij bleekbeige van kleur en bovenop krokant is. Haal de vorm uit de oven en laat de meringue koud worden. Hij is in de oven gerezen, maar zal bij het afkoelen licht inzakken. Als u het schuim tot de volgende dag wilt bewaren, kunt u het nu afgedekt met een schone theedoek bij kamertemperatuur opzijzetten. »

NAGERECHTEN





Meringues met gekruide praliné

Yotam maakte deze voor het eerst rond Kerstmis voor zijn wekelijkse column in *The Guardian*. Ze zijn opzettelijk zo enorm groot – net zo leuk om als versiering in een boom te hangen als om te eten – en blijven 10 dagen goed, dus, gelukkig maar, sluiten hun geschiktheid als versiering en als lekkernij elkaar niet uit.

Als u ze alleen wilt maken voor aan tafel, gebruik dan dezelfde hoeveelheid schuim om twaalf meringues te maken. Ze zijn met slagroom en gestoofde cranberry's een heerlijk seizoensgebonden nagerecht.

VOOR 6 (EXTRA GROTE) OF 12 (NORMALE MAAT) MERINGUES



U kunt de meringues 10 dagen bewaren. Om ze op te hangen, wikkelt u om elk ervan een lint, op dezelfde manier als u een pakje inpakt, met daaraan een lus. Laat er een lang stuk lint aan zitten om ze aan de boom te kunnen hangen, wikkel ze losjes in aluminiumfolie en bewaar ze bij kamertemperatuur.



50 g blanke amandelen	fijne rasp van 1 grote sinaasappel (1 eetl.)
300 g fijne kristalsuiker	¼ theel. zeezout
25 ml water	150 g eiwit (van 4 grote eieren)
½ theel. kaneel	
½ theel. kruidnagelpoeder	

- 1 Verhit de oven tot 170 °C.
- 2 Verdeel de amandelen over een kleine bakplaat en rooster ze 5-7 minuten in de oven tot ze lichtbruin zijn. Zet opzij en laat ze afkoelen. Bekleed twee bakplaten met bakpapier en zet opzij.
- 3 Doe 50 gram van de suiker met het water in een kleine pan en roer ze door elkaar. Laat deze siroop op hoog vuur circa 4 minuten koken tot hij licht goudbruin is; roer niet, schud de pan wat heen en weer zodat de suiker makkelijker oplost. Voeg de amandelen toe, laat ze 1 minuut koken tot de amandelen omhuld zijn met een suikerlaagje en de karamel donkerder wordt zonder te verbranden. Giet het mengsel op een van de beklede bakplaten en laat het afkoelen.
- 4 Breek de afgekoelde praliné in kleinere stukjes, doe ze in een keukenmachine en laat ze tot een grof poeder draaien. Haal het uit de machine, schud het in een ondiepe schaal en meng de specerijen, de sinaasappelrasp en het zout erdoor. Zet tot gebruik opzij.
- 5 Strooi de overgebleven suiker over de tweede beklede bakplaat en zet hem 7 minuten in de oven tot de suiker heet is. Haal de bakplaat uit de oven en schakel de temperatuur terug naar 110 °C. Doe zodra de bakplaat met suiker uit de oven is gehaald het eiwit in de kom van een standmixer met garde en klop op hoge snelheid tot het schuimig wordt. Voeg voorzichtig de hete suiker eetlepel voor eetlepel aan het eiwit toe en blijf 7-8 minuten kloppen tot het eiwitschuim helemaal koud is. Het moet dan ook zijdeachtig en dik zijn, en zijn vorm behouden als u een schepje schuim uit de kom haalt.
- 6 Bekleed de twee bakplaten nogmaals met bakpapier. Schep er met een grote serverlepel wat meringue op en maak er met behulp van een tweede grote lepel een grote bol van in het formaat van een grote appel. Bestrooi de helft van de meringuebol met praliné en leg hem op de bakplaat. Maak van de rest van de meringue ballen en leg ze op steeds 10 cm afstand van elkaar omdat ze bij het bakken uitzetten.
- 7 Bak de meringues 2-2½ uur in de oven. Controleer of ze gaar zijn. Til ze van de bakplaat en klop zachtjes tegen de onderkant: ze moeten aan de buitenkant helemaal droog, maar in het midden nog wat zacht zijn. Haal ze uit de oven en laat ze op een bakplaat helemaal koud worden.

