Jigal Krant

Kanen met nesjomme Tiramisù met een twist

Stop de persen! Sinds kort is er kosjere mascarpone verkrijgbaar bij Mouwes en de Jumbo supermarkt in de Kastelenstraat. Dat moet gevierd worden! Met tiramisù natuurlijk, het beroemde nagerecht waar de Italiaanse roomkaas voor lijkt uitgevonden. Maar niets is minder waar. Mascarpone is al vele eeuwen oud, terwijl tiramisù (je zou het niet zeggen!) pas begin jaren 80 werd bedacht. Dit recept is een variant op de jeugdige klassieker, waarin de helft van de eieren wordt vervangen door advocaat, en cognac de plaats inneemt van marsala, de Italiaanse versterkte wijn, die (nog) niet kosjer verkrijgbaar is.

Tiramisù is zo'n gerecht dat steeds lekkerder wordt naarmate de tijd verstrijkt. Omdat de eieren rauw blijven is het wel raadzaam om zo vers mogelijke te gebruiken. Grijp in ieder geval naar de eierdoosjes helemaal achter in het schap in de winkel, die hebben meestal de langste houdbaarheidsdatum. Eet geen bakken met tiramisù als je in blijde verwachting bent, als het niet is vanwege de rauwe eieren dan wel vanwege de alcohol in de cognac en de advocaat.

10-15 personen

250 g lange vingers
300 g mascarpone
200 g advocaat
3 eieren, gesplitst
3 dl slagroom
3 koppen zeer sterke koffie (espresso)
½ kop cognac
suiker
cacaopoeder

● 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 terechtkomt. Klop de dooiers met een elektrische handmixer totdat het dik is en bleek van kleur. Houd hierbij de kom schuin, zodat de gardes zo veel mogelijk in het eigeel kunnen zakken. Klop hierna de slagroom met twee eetlepels suiker lobbig. Voeg de mascarpone, advocaat en slagroom toe aan het eigeel en klop alles goed door elkaar. Zet opzij.

● Zet drie koppen flink sterke koffie en doe in een schaaltje, wijd genoeg om er de lange vingers in te dopen. Los er twee lepels suiker in op. Voeg een halve kop cognac toe (of ietsje meer, als je zoals ik wel van een alcoholische tic houdt).

● Mix het eiwit en twee lepels suiker met schone, vetvrije gardes zo stijf mogelijk. Schep het opgeklopte eiwit daarna voorzichtig door het roommengsel. Schrik niet van het verlies van volume van het eiwit.

● Bedek de bodem van een flinke schaal met opstaande randen van minstens 4 centimeter met een laagje room. Roer het koffiemengsel nog een keer goed door en doop er de lange vingers stuk voor stuk 1 seconde in. Schik ze dicht naast elkaar in de schaal. Breng een nieuwe laag room aan, zodat de lange vingers er net onder verdwijnen. Bekleed opnieuw met lange vingers en bedek weer met room. Als je nog beslag en lange vingers over hebt, kan je nog een tweede schaaltje tiramisù maken. Strooi met behulp van een klein zeefje cacao over de bovenste roomlaag. Als je meer met je ogen dan met je smaakpapillen eet dan moet je dit vooral pas doen voor het serveren, maar ik vind het veel lekkerder als de cacaosmaak zich over de bovenste laag van de tiramisù heeft verdeeld. Dek af met vershoudfolie en zet minstens twaalf uur in de koelkast. Dien koud op met koffie of een dessertwijn.

Tamarah Benima

Sleutelwoord

Waar zit hem het thuis in voor de Joden die als Joden zijn geboren?

Thuis. Bijna iedereen die Jood of Jodin wil worden gebruikt dat woord: thuis. 'Ik kwam in een synagoge en voelde me thuis.' Soms volgt dat bezoek pas na een lange zoektocht. Soms gaat iemand met een vriend of vriendin mee. Wat opvalt is dat het juist mensen zonder Joodse voorouders zijn die zich thuis voelen. Degenen met een Joodse vader, een Joodse grootouder en zelfs halachische Joden die volstrekt seculier zijn opgevoed, voelen zich vaak juist helemaal niet thuis. Zij ervaren een intense vorm van vervreemding: wat vertrouwd zou moeten voelen, voelt helemaal niet vertrouwd. Wat het geheel nog gecompliceerder maakt is dat het thuisgevoel van Joden die vaak in sjoel komen juist minder wordt door de aanwezigheid van diegenen die Jood zijn geworden of het nog willen worden.

Soms heb ik door dat alles het gevoel dat ik bezig ben met de kwadratuur van een cirkel. Hoe maak je een groep tot een groep? Hoe doe je recht aan ieders gevoel? Waar zit hem het thuis in voor de Joden die als Joden zijn geboren? En waarin zit het voor degenen die het jodendom hebben gekozen? Waar zit hem 'thuis' überhaupt in? Ik voel me thuis in Berlijn. Ik voel me niet thuis in Amsterdam. Ik voel me thuis in Oost-Groningen. Ik voel me niet thuis in Limburg. Ik voel me thuis in iedere synagoge, waar ook ter wereld. Behalve ooit in een liberale sjoel in Jeruzalem waar ze op Jom Kipoer een strijkje hadden. Dezelfde dag voelde ik me totaal op mijn plaats in een Iraakse sjoel en in het ultraorthodoxe sjoeltje in Mea Sjeariem, waar ik toen woonde.

'Thuis' lijkt net zo weinig te definiëren als 'liefde'. En toch is het van het allergrootste belang dat we onderzoeken hoe dat thuisgevoel kan worden opgebouwd. Wat is er nodig om kinderen en jongeren zich zodanig thuis te laten voelen in de Joodse gemeenschap, de Joodse traditie en de Joodse cultuur dat ze die hun leven lang zullen opzoeken. Wat hebben 'autochtone' Joden nodig, wat 'allochtone' Joden? 'Thuis' is een sleutelwoord om het Joodse volk en het jodendom in stand te houden. Meer dan identiteit.

NIW7405_Recept_Tamarah.indd 1 09-10-13 14:48