Jigal Krant

Kanen met nesjomme

Torta Caprese al cioccolato bianco e etrogcello

Het etrogcello-project is een daverend succes geworden. In amper twee dagen tijd waren alle vijftig flesjes uitverkocht. Mocht u het als sporadische lezer van dit blad hebben gemist: samen met de gebroeders Fiorito, bekend van hun limoncello, maakte ik 's werelds eerste 'etrogcello'. In plaats van citroenschillen gebruikten we de schillen van ruim honderd afgedankte etrogiem, die na gedane religieuze arbeid toch maar lagen te creperen in zilveren opbergdoosjes. De opbrengst van de verkochte flesjes etrogcello gaat naar het goede doel.

Voor deze kookrubriek leek het me aardig om een recept te presenteren met de etrogcello als smaakmaker. Het werd een variant op de torta caprese, de beroemde taart van pure chocolade en amandelen van het Italiaanse eiland Capri. Mocht u niet een van de gelukkigen zijn die een exclusief flesje etrogcello op de kop heeft weten te tikken, dan kunt u voor dit recept ook prima limoncello gebruiken.

16 personen

* 6 eieren
* 5 el etrogcello of limoncello
* 150 g rietsuiker
* 300 g geroosterde amandelen (ongezouten, met schil)
* 230 g witte chocolade
* 200 g ongezouten boter
* 30 g amandelschaafsel
* rasp van 1 grote citroen
* poedersuiker
* zout

● Stel de oven in op 180 graden. Vet een springvorm met een diameter van 24 cm in met boter. Rooster in een droge koekenpan het amandelschaafsel totdat het lichtbruin kleurt. Laat afkoelen.

● 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 het eigeel op met een elektrische handmixer totdat het dik en bleek van kleur is. Voeg de etrogcello, de citroenrasp en ongeveer de helft van het suiker toe en mix goed door elkaar.

● Rooster de amandelen in een droge koekenpan totdat ze bruin worden en maal ze daarna met de chocolade fijn in de keukenmachine. Smelt de boter in een pannetje en mix door het chocoladenotenmengsel.

● Klop de eiwitten met de overgebleven suiker en een snuf zout zo stijf mogelijk met vetvrije gardes. Roer het chocoladenotenmengsel door het eidooiermengsel en spatel vervolgens de stijfgeslagen eiwitten er voorzichtig door. Dat lijkt misschien een onmogelijke missie, vanwege het verschil in stugheid en dikte van de twee substanties. Maar als je geduldig blijft roeren ontstaat een luchtig, glad beslag. Schrik niet van het volumeverlies.

● Vul de springvorm gelijkmatig met het beslag. Bak de taart in 40 minuten gaar. Laat afkoelen en haal dan pas uit de springvorm. Bestrooi met poedersuiker en het amandelschaafsel. Bewaar de taart afgedekt in de koelkast en serveer gekoeld.

recepten@niw.nl

7518_recept.indd 1 10-02-15 14:48