JIGAL KRANT

Witte chocolade- en chalvataart met koekjes en cognacvijgen

voor 30 personen

- 130 g gedroogde vijgen
- 2-3 el cognac
- 100 g pistache, ongezouten
- 175 g digestieve koekjes
- 300 g witte chocolade
- 50 g golden syrup (het merk Lyle's is te koop bij Marqt)
- 150 g techina
- silan
- grof zout

We blijven nog even in de veganistische modus. Na de plantaardige shoarma van vorige keer verlekkeren we ons ditmaal aan een dessert zonder dierlijke producten. We moeten het nieuwe jaar tenslotte met goede voornemens tegemoet treden en met ons huidige eetpatroon gaan we het niet nog eens 5779 jaar uitzingen. Dierlijke producten trekken een veel zwaardere wissel op ons zieltogende milieu dan plantaardige producten. Omdat wij Jidden niet te paaien zijn voor charmante oplossingen als meelwormworstjes en krekelkroketten, zit er niets anders op dan te minderen met vlees en gevogelte, maar óók met boter, kaas en eieren.

Nu kijken religieuze Joden niet op van toetjes zonder zuivel, het banket dat de koosjere middenstand verkoopt is standaard *parve*. Voor veganistische koekjes kan je gewoon terecht in de Joodse winkel. Melkvrije chocolade is daar in de regel alleen puur verkrijgbaar, maar in grote supermarken en biologische winkels zijn lactosevrije witte chocoladerepen te koop. Toch is parve gebak niet automatisch veganistisch. Traditioneel staat Joods gebak stijf van de eieren en met Rosj Hasjana zetten we onze nieuwjaarswens kracht bij door overal honing in te stoppen. Gelukkig zijn er prima alternatieven, zoals het Britse *golden syrup* en het Israëlische silan. Voor dit recept gebruiken we beide.

Ik wens alle NIW-lezers een zoet en milieuvriendelijk jaar toe.

Bereiding

- Duw een vel bakpapier in een schaal met opstaande randen van een kleine 500 cm2 (dus 17 x 28 of 22 x 22). Zet wat zwaars in de hoeken zodat het bakpapier de vorm van de schaal aanneemt.
- Snijd de vijgen in reepjes en doe in een bakje. Overgiet met de cognac en laat intrekken. Roer af en toe om.
- Hak de pistache grof. Scheid met een vergiet het gruis van de grotere stukken pistache. Breek de koekjes in stukken. Zet alles klaar in bakjes.
- Breek de chocolade in stukjes. Laat au bain marie smelten. Pas op dat er geen water bij de chocolade komt. Voeg, zodra de chocolade gesmolten is, de golden syrup en techina toe en roer tot een gladde substantie. Doe nu ook de koekjes, vijgen en de grove stukken pistache erbij en meng alles goed door elkaar met een pannenlikker.
- Maak de met bakpapier beklede schaal leeg en spatel het beslag erin. Strijk glad en druk met vochtige handen goed aan. Teken een mooi zigzagpatroon met de silan en garneer met het pistachegruis en een snuf grof zout. Laat minstens 2 uur opstijven in de ijskast en serveer koud.

NIW7902_recept.indd 1 18-09-18 15:42