

2026 februari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Ingemaakte rode ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	1	
wijnazijn	100	ml
water	100	ml
suiker	1	el
zout	1	tl

1. Maak dit als eerste zodat de smaken goed kunnen intrekken. 2. Snijd de ui in de lengte doormidden en verwijder de schil 3. Snijd met een mandoline in heel dunne plakken. 3. Verwarm de witte wijn azijn, water, suiker en zout tot het kookt. Voeg de ui toe, laat 1 minuut koken en haal van het vuur. Koel af in het vocht. 4. Giet na drie kwartier af in een vergiet en aalt in het vocht afkoelen.

Gebakken polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
instant polenta	250	g
groentebouillon uit concentraat	750	ml
melk	250	ml
pistache	40	g
pecorino kaas	50	g

1. Maak de bouillon aan. 2. Breng de bouillon en melk aan de kook en voeg de polenta toe. 3. Blijf 5 minuten roeren tot de polenta goed gemengd en gaar is. 4. Voeg de 50 g pecorino toe. 5. Stort het mengsel in een bakblik dat met plastic folie is bedekt. 6. Verdeel de polenta over het bakblik zodat de bovenkant vlak is. 7. Laat afkoelen. 8. Stort de afgekoelde polenta uit op een snijplank en snijd in 16 rechthoeken van 6x3 cm. 9. Rooster de 40 g pistachenoten 10 minuten op 140° C in de oven. Maal in de blender tot het klein is.

Geglaceerde schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneer	1000	g
citroensap		
boter	100	g
tijm		
groentebouillon uit concentraat	50	ml
honing	20	g
peper en zout		

1. Schil de schorseneren onder water. 2. Snijd in stukken van 4 cm. Leg de geschilde schorseneren in citroenwater om verkleuring te voorkomen. 3. Kook de schorseneren in ruim water met zout in 4 minuten en giet af. 4. Bak de schorseneren in boter en enkele takjes tijm tot ze goudbruin zijn. 5. Meng de groentebouillon en de honing en voeg toe aan de schorseneren. 6. Verdeel de bouillon over de schorseneren tot ze een laagje hebben, haal ze uit de pan. 7. Maak op smaak met zout en peper en houd warm in de warmhoudkast.

Jus van gekarameliseerde ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	500	g
groentebouillon uit concentraat	500	ml
boter	50	g
peper en zout		
olijfolie om in te bakken		

1. Snijd de uien fijn en bak ze op laag vuur in de pan in voldoende olie tot de uien bruin zijn. 2. Schep de uien geregeld om, zodat ze egaal goudbruin zijn. 3. Voeg ze toe aan de bouillon en laat ze een half uur sudderen. 4. Kook de bouillon in tot de helft, breng op smaak met zout en peper en monteer met boter.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	200	g
olijfolie		
polenta rechthoeken		

1. Bak de polenta bruin in olie en houd warm in de warmhoudkast. 2. Snijd de cantharellen in tweeën en bak in de olie.

Gerookte ganzenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenborsten	800	g
jeneverbessen gekneusd	6	
laurierbladeren	3	
kruidnagels	2	
venkelzaadjes gekneusd	12	
stukjes foelie	3	
water	1	l
zout	100	g
suiker	25	g
rookmot/hout		

1. Begin hiermee in verband met de tijd! Pekel maken: 2. Doe de ingrediënten voor de pekel (kruiden en water) in een pan en zet dit zacht op. Laat het enkele minuten koken. 3. Laat de pekel afkoelen door de pan in koud water te zetten. 4. Zeef de afgekoelde pekel en leg de ganzenborsten erin. Zet een uurtje koud weg in de koelkast 5. Dep de filets droog. 6. Neem een rookpan. 7. Warm roken tot een kern van 63 °C. 8. Gebruik een kernthermometer! Ongeveer 20 minuten op een laag vuurtje. 9. Houd warm in de warmhoudkast.

Sous vide gegaarde knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1000	g
zout	15	g
ganzenvet	80	g

1. Schil de knolselderij. 2. Snijd in 16 stukken van 6 bij 3 cm. 3. Doe in sous-vide zakken en voeg het zout en het ganzenvet toe. 4. Vacumeer. 5. Gaar in de stoomoven op 85°C voor 30 minuten.

Crème van cavolo nero

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
palmkool	1000	g
sjalot	100	g
tenen knoflook	2	
bouillon van kippenfond uit concentraat	200	ml
room	100	g
ansjovisfilet in olie	6	
citroensap	10	g
olijfolie		
zout		

1. Verwijder de nerven. 2. Houd 32 stukjes palmkoolblad van ca 5 cm apart (zie volgende bereiding) en snijd de rest klein. 3. Fruit de sjalot in olijfolie. 4. Voeg de gesneden palmkool toe. 5. Kort meebakken, voeg dan de fond toe. Laat enkele minuten stoven tot net gaar. 6. Voeg de room, ansjovis, zout en de citroensap naar smaak toe. 7. Maak de crème in de blender. 8. Doe in een spuitzak en bewaar in de warmhoudkast.

Chips van cavolo nero

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
palmkool		
zout		

1. Doe een laagje olie in een koekenpan en verhit de olie tot ze begint te walmen. 2. Bak de bewaarde stukjes palmkool van de vorige bereiding tot ze lichtbruin zijn. 3. Strooi er wat zout over en bewaar afgesloten in een bakje.

Marsala-noisette jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	50	g
boter	100	g
marsala	100	ml
kalfsfond uit concentraat	300	ml
takje rozemarijn	1	
scheutje rode wijnazijn		
zout en peper		

1. Maak van de boter een beurre noisette. 2. Snipper de sjalotten en fruit deze in een beetje boter in een andere pan. 3. Schenk hier de kalfsfond en de Marsala bij en voeg het takje rozemarijn hieraan toe. 4. Laat inkoken tot een derde. 5. Passeer de jus door een zeef. 6. Voeg de beurre noisette toe. 7. Breng op smaak met zout, peper en rode wijnazijn.

TUSSENGERECHT Spinazie - sformatino met Parmezaanse kaassaus, cherrytomaatjes en Parmaham

Parmezaanse saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	160	ml
volle melk	120	ml
gemalen nootmuskaat	0.75	tl
geraspte parmezaanse kaas	150	g
zout en witte peper		

1. Meng in een kleine steelpan de room met de melk. 2..Breng dit op middelhoog vuur aan de kook. 3. Voeg de nootmuskaat toe en klop tot het is opgenomen. 4. Haal van het vuur. 5. Roer de Parmezaanse kaas erdoor. 6. Breng op smaak met zout en witte peper. 7. Bewaar warm in de warmhoudkast tot de eindbereiding.

Sformatino

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	85	g
bloem	175	g
volle melk	1200	ml
versgeraspte nootmuskaat	1	tl
zout		
versgemalen peper		
olijfolie	2	el
kleine uien, fijngesneden	2	
teentjes knoflook, gehakt	2	
spinaziebladeren	1000	g
eieren	4	
eidooiers uit pak	2	
parmezaanse kaas	175	g
verse mozzarella	150	g

1. Verwarm de oven voor op 180° C.
2. Beboter de ramequins en plaats ze in een grotere ovenschaal. Zet ze apart voor later.
3. Smelt de resterende boter in een kleine steelpan op laag vuur.
4. Voeg de bloem toe en roer tot het is opgenomen.
5. Blijf koken tot de bloem een beetje dikker begint te worden, ongeveer 2 minuten.
6. Klop geleidelijk de melk erdoor tot het glad is.
7. Kook, af en toe kloppend, tot de roux iets dikker is geworden in ongeveer 5 minuten.
8. Haal van het vuur en roer de nootmuskaat erdoor.
9. Breng de roux op smaak met zout en peper.
10. Doe de roux in een kleine kom en druk plasticfolie direct op het oppervlak om te voorkomen dat er een velletje ontstaat. Laat het iets afkoelen.
11. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
12. Voeg de gesneden ui en de knoflook toe en bak tot de ui zacht is, ongeveer 5 minuten.
13. Voeg de spinazie toe en bak tot het geslonken is, ongeveer een minuut of twee.
14. Haal van het vuur. Doe de spinazie in een keukenmachine of blender en maal tot het glad is.
15. Klop in een grote kom de 4 eieren en de eidooiers los.
16. Roer de witte saus, het gepureerde spinaziemengsel, Parmezaanse kaas en 1 tl zout erdoor. Roer tot het heel glad is.
17. Giet de vulling in de voorbereide ramequins tot ze ongeveer 1/3 gevuld zijn.
18. Voeg 1 plak mozzarella toe en bedek met extra vulling tot ze ongeveer 2/3 gevuld zijn.
19. Bestrooi met extra Parmezaanse kaas.
20. Doe de ramequins terug in de grotere ovenschaal en giet voorzichtig genoeg heet water in de ovenschaal tot ongeveer halverwege de zijkanten van de ramequin.
21. Zet de ovenschaal op het onderste rek in de oven en bak tot de sformati gaar zijn, ongeveer 40 - 50 minuten.
22. De sformati zijn klaar als een tandenstoker die in het midden wordt gestoken er schoon uitkomt. Haal uit de oven.
23. Dien zo snell mogelijk op

Cherrytomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaatjes	400	g
teentjes knoflook	3	
italiaanse kruiden		
peper en zout		
olijfolie		

1. Was de tomaatjes en leg ze in een ovenschaaltje. 2. Zet de oven aan op 225°C. 3. Snijd een teentje knoflook fijn en voeg dat toe aan de tomaten. Strooi er een snufje zout, wat peper en Italiaanse kruiden over. 4. Giet dan wat goede olijfolie over de tomaatjes en meng alles met je handen (of met een lepel) door elkaar. 5. Zet het ovenschaaltje 15 tot 20 minuten in de oven

Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	50	g

1. Verwarm de oven voor op 140°C. 2. Leg de plakjes Parmaham naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze ongeveer 20 minuten in de oven drogen tot ze krokant zijn. 3. Haal ze uit de oven, laat ze afkoelen en verkrumel ze.

Vis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	400	g
zeebaars	400	g
rode mul	400	g
mosselen	200	g
gamba's ongepeld	200	g

1. Fileer de vissen indien nodig en houd de graten en de kop apart. 2. Verdeel elke vissoort in 16 porties (dus ieder 3 stukjes vis en 1 schaaldier). 3. Pel de gamba's en houd de schalen en koppen apart.

Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	75	g
wortel	40	g
bleekselderij	40	g
peterseliesstelen		
laurierblaadjes	2	
takje tijm	1	
resten van de vis/gamba's		
visbouillon van fond	1500	ml
olijfolie		

1. Bak de wortel, ui, peterselienstelen, bleekselderij, en visgraten, s en koppen in wat olie aan. 2. Voeg de tijm en laurierblaadjes toe. 3. Voeg de mosselen van de eerste stap toe, tot de mosselen openen. Haal de de mosselen uit de pan en bewaar apart. 4. Maak 1500 ml visbouillon met visfond. 4. Voeg dit toe en laat de bouillon 1 uur trekken .

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	4	el
teentjes knoflook	3	
ui	100	g
rode chilipeper	1	
grote tomaten	2	
droge witte wijn	200	ml
gezeefde tomaten	300	ml
tomatenspuree	30	g
steranijs	1	
suiker	10	g
zout en peper		

1. Hak de knoflook, rode chilipeper en ui fijn en bak met wat olijfolie op middelhoog vuur. 2. Voeg de tomatenspuree en steranijs toe en meng goed door elkaar. 3. Ontvel de tomaat, snijd ze in stukjes en voeg deze toe aan de knoflook en ui. 4. Laat het vocht van de tomaten verdampen en blus af met witte wijn. 5. Voeg daar de gezeefde tomaten en suiker aan toe. 6. Laat het geheel 30 min inkoken op hoog vuur. Voeg daarna de visbouillon toe. 7. Pureer het geheel na 30 minuten en haal het door een zeef.

Inktvis tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	360	ml
zonnebloemolie	100	ml
bloem	40	g
inktvisinkt	20	g
zout		

1. Combineer alle ingrediënten in een kom en meng goed. 2. Verhit een antiaanbakpan op hoog vuur. 3. Giet 2 -3 eetlepels deeg in de pan. 4. Bak 2-3 minuten tot het beslag stopt met knetteren. 5. Draai de pan zodat het beslag zich gelijkmatig verspreidt, vergelijkbaar met het maken van crêpes. 6. Leg de tuilles één voor één op keukenpapier.

Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	30	g
olijfolie	100	g

1. Doe alle ingrediënten in een blender en pureer glad. 2. Haal door een zeef. 3. Doe de olie in een knijpflesje

Zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	100	g
boter	20	g

1. Blancheer de zeekraal kort. 2. Bak de zeekraal kort in de boter.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rivierkreeftjes	100	g

1. Bak de stukken vis in olijfolie met een half teentje knoflook en zorg dat de stukken heel blijven. 2. Bak de gamba's en rivierkreeftjes kort aan.

Gestoofde zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte kool	1000	g
pancetta	150	g
uien	200	g
teentjes knoflook, fijngehakt	2	
olijfolie	2	el
jeneverbessen, gekneusd	12	
wittewijnazijn	2-4	el
witte wijn	200	ml
kalfsfond	250	ml
suiker	1	tl
zout en peper naar smaak		
vers takjes verse tijm		
maizena		

1. Snijd de kool op de mandoline (1 mm)in dunne reepjes (van boven naar beneden, geeft het beste effect).
2. Snijd de pancetta in kleine blokjes (1 x 1 cm) en de uien in dunne ringen.
3. Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
4. Voeg de pancetta en de uien toe en bak ze tot de uien zacht en licht gekarameliseerd zijn (ongeveer 5-7 minuten).
5. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut.
6. Voeg de witte wijn, jeneverbessen en wijnazijn toe en laat even inkoken.
7. Voeg de kool in etappes toe aan de pan, schep steeds om tot alles goed is gemengd..
8. Voeg de witte wijnazijn, suiker (optioneel), kalfsfond en tijm toe.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Zet het vuur laag, dek de pan af en laat de kool 60- 90 minuten stoven, af en toe roeren (of korter, als je dat lekkerder vindt).
11. Blijf proeven om te beoordelen dat de zuurkool gaar en lekker is.
12. Voeg indien nodig wat extra bouillon toe om aanbranden te voorkomen.
13. Als het vocht bijna verdampst is, meng je een lepel maizena met twee eetlepels kookvocht. Dit roer je erdoor en laat het nog 2 minuten binden.
14. Houd warm tot het opdienen.

Gevulde gnocchi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	800	g
bloem	160	g
ei	60	g
zout	1	tl
ricotta	300	g
fontina kaas	300	g
eieren	120	g
parmezaan	100	g
zout en peper naar smaak		

1. Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water gaar. 2. Giet ze af, stoom ze droog en pureer ze. 3. Meng de puree met het ei, de bloem en het zout tot een zacht deeg en laat 15 minuten staan. 4. Meng de ingrediënten voor de vulling. 5. Bestuif het werkblad met bloem. Rol de deeglap uit tot ongeveer 1 mm dik (zo dun als je kan, wees niet bang, het scheurt niet zo makkelijk als je denkt). 6. Steek met een ring van 5 cm rondjes uit (2 rondjes per persoon zijn nodig). 7. Leg op ieder rondje een beetje vulling. 8. Neem het rondje in je hand en vouw goed dicht. 9. Vorm er een iets grotere gnocchi van. Maak eventueel ribbeltjes met een gnocchiplankje of vork. 10. Zet een pan met ruim kokend gezouten water klaar. Kook de gnocchi tot ze boven komen drijven (2-3 minuten). Houd warm in de warmhoudkast.

Milanese kalfsschnitzel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsvlees	1000	g
bloem	200	g
eieren	4	
panko	300	g
parmezaanse kaas, fijn geraspt	300	g
zout en versgemalen zwarte peper		
olijfolie voor het bakken		

1. Snijd het kalfsvlees in porties van 60 gram per stuk. 2. Leg elk stuk tussen twee vellen bakpapier of plastic folie en sla het voorzichtig plat met een vleeshamer of deegroller tot het vlees ongeveer 4 mm dik is. 3. Zet drie diepe schalen klaar. Vul de eerste met bloem, de tweede met de eieren en klop deze los. Meng in derde schaal de panko met de Parmezaanse kaas. 4. Haal elk stuk kalfsvlees eerst door de bloem, dan door het eimengsel, zorg dat het goed bedekt is. 5. Haal het vlees tot slot door het panko met kaas en druk de panko licht aan zodat het goed hecht. 6. Herhaal dit nog een keer, zodat je twee lagen panko hebt. 7. Zet weg tot bereiding.

Kappertjessaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	150	ml
kappertjes	4	el
citroensap	1	el
zout en peper naar smaak		

1. Spoel de kappertjes goed af onder koud water om overtollig zout of azijn te verwijderen. Hak ze fijn. 2. Meng in een kom de olijfolie, fijngehakte kappertjes en citroensap. Roer alles goed door. 3. Breng de saus op smaak met zout en peper. 4. Proef en pas de hoeveelheid citroensap en olijfolie aan naar je voorkeur.

Saliebotersaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	g
verse salieblaadjes	40	
zout en peper naar smaak		
geraspte parmezaanse kaas		

1. Maak de beurre noisette. Gebruik bij voorkeur een pan met een lichte binnenkant. (bijvoorbeeld roestvrij staal). Hierdoor kun je goed zien wanneer de boter begint te kleuren. 2. Snijd de boter in blokjes en doe deze in de pan. Zet het op middelhoog vuur. 3. Laat de boter langzaam smelten. Blijf regelmatig roeren met een garde of houten lepel om te voorkomen dat de vaste melkbestanddelen aan de bodem blijven plakken. 4. De boter zal eerst gaan schuimen, daarna zal het schuim afnemen en zie je kleine bruine stipjes verschijnen (de melkbestanddelen). 5. De boter krijgt een gouden, bruine kleur en een nootachtig aroma. Dit is het moment dat het beurre noisette wordt genoemd. Je moet nu zorgen dat het niet doorslaat naar zwart. Het is heel belangrijk dat je er goed bij blijft. 6. Zet het vuur iets lager of uit.

Karamel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	400	g
water	12	el
amaretti koekjes	300	g

1. Doe suiker en water in een pan en zet deze op het vuur. 2. Beweeg de pan met een draaiende beweging zodat het suikerwatermengsel gelijkmatig over de bodem wordt verdeeld. 3. Roer niet in de pan zodra het mengsel kookt. 4. Eventuele suikerkristallen aan de zijkant van de pan kun je wegvegen met een natte kwast. 5. Beweeg de pan voorzichtig heen en weer wanneer het mengsel aan de ene kant sneller bruin wordt dan aan de andere kant. 6. Laat de suiker doorkoken tot een goudbruine karamel. 7. Zet pan in een bak met water om het proces te stoppen. 8. Schenk de karamel in een heel dun laagje in de twee silicone vormen (zie foto) 9. Zet wegom goed af te koelen 10. Als karamel hard geworden is, doe een amaretti koekje in de vorm

Bonet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	400	ml
pure chocolade 85%	100	g
eieren	200	g
kristalsuiker	50	g
vanillesuiker	10	g
pot amarene kersen		
snufje zout		
scheutje rum		

Verwarm de oven op 160°C. 1.Zet de twee silicone vormen (zie foto) alvast in een grote ovenschaal. 2.Verwarm in een waterkoker het water voor de au bain-marie. 3.Verwarm de melk en voeg de chocoladestukjes toe. Roer tot een glad mengsel. 4.Klop de eieren, kristalsuiker en vanillesuiker met een snufje zout tot een bijna witte luchtige massa. 5.Voeg vervolgens de rum en een snufje zout al kloppend toe 6.Giet het mengsel in de vorm en druk er een amarene kers in. 7.Zet de vorm met ovenschaal in de oven en giet er het hete water bij tot op een derde van de vorm. 8. Bak de bonet tenminste 30 minuten in de oven of tot het gaar en stevig is. 9. Haal de bonet uit de oven, laat het dessert in de vorm afkoelen en zet het dan in de koelkast. Het is de bedoeling dat de karamellaag weer hard wordt 10. Laat op kamertemperatuur komen tegen aanvang van de vijfde gang.

Pere bianche stufate

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen	4	
lichtzoete witte wijn	500	ml
suiker	100	g
verse gember	3	cm
stuks steranijs	6	
citroen schoongeboen	1	

1. Schil de peertjes. Laat de steeltjes zitten en snijd een plakje van de onderkant zodat ze kunnen staan. 2. Verwarm de wijn en suiker in een pan en roer tot de suiker is opgelost. 3. Schil ondertussen de gember, snijd in stukken en voeg met de steranijs toe aan de wijn. 4. Rasp de gele schil dun van de citroen en pers de vrucht uit. Voeg het rasp en sap toe aan de wijn. 5. Doe de peren in de pan met wijn en schenk er wat water totdat ze onder staan. 6. Kook met de deksel schuin op de pan 50 minuten tot 1 uur op laag vuur. 7. Neem de peren met een schuimspaan uit de pan en laat het kookvocht op middelhoog vuur inkoken tot een siroop. Dit kan ergens tussen 10-25 minuten duren. 8. Schenk over de peren. 9. Zet tot serveren weg

Torta Sbrisolona, Amandel-Kruimelkoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontvlieste amandelen	200	g
patent bloem	200	g
fijne maïsmeel	200	g
boter, hard	200	g
suiker	200	g
eierdooier	20	g
snufje zout		
schil van onbespoten citroen		

1. Verwarm de oven op 160 ° C. 2. Hak de amandelen fijn met een mes of pulseer in een keukenmachine. Niet te fijn er moeten stukjes inzitten. Zet apart. 3. Rasp het gele deel van de citroenschil en zet apart. 4. Doe bloem, maïsmeel, zout in een kom en voeg de boter toe. 5. Wrijf dit met de hand tot een kruimelig deeg en deze klontjes gaan vormen. 6. Voeg de suiker en amandelen toe, evenals de eierdooier en de citroenzest. 7. Meng met een vork tot het ei is opgenomen, maar overwerk het deeg niet.! Het moet zeer kruimelig en onsaamenhangend deeg blijven. 8. Doe het bakpapier in een vierkante bakblik (Niet te groot blik). Papier moet overhangend zijn. 9. Doe de kruimels in het bakblik en verdeel de massa met een spatel of lepel gelijkmatig uit over het oppervlak. 10. Probeer dikte tussen 1,5 en 2 cm te krijgen. Zeer lichtjes aandrukken met de achterkant van een lepel. Niet aanstampen. 11. Bak de taart 45 minuten in de oven. 12. Laat afkoelen. 13. Til de koek uit het bakblik en snijd 16 of 32 koekjes uit. Dit zal niet perfect zijn, maar probeer voor iedereen ongeveer even grote stukken te snijden .

Zabaglione al Amarene

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	320	g
suiker	320	g
kersen likeur	320	g

Dit onderdeel op het laatst maken omdat de Zabaglione niet lang zijn vorm behoudt. 1. Klop in een pan met dikke bodem (bij voorkeur een sauspan), met een elektrische handmixer de dooiers met de suiker tot een witte schuimige massa. 2. Voeg beetje bij beetje de likeur toe. 3. Zet de pan boven op een andere pan met kokend water. De pan met het mengsel mag het water niet raken. 4. Meng het mengsel een paar minuten met een handgarde, totdat de room dikker is geworden en de gardestrepes zichtbaar blijven. 5. Het moet de consistentie van dikke vla hebben. 6. Gebruik de thermometer want de zabaglione mag niet heter worden dan 83°C. 7. Giet in glazen.