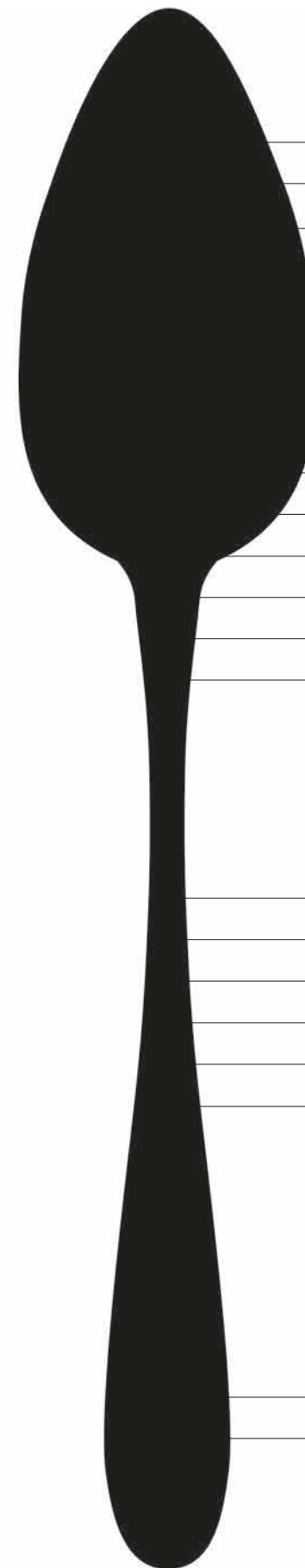


INHOUD



| | |
|----|---------------------------|
| 7 | ETEN IS EEN SERIEUZE ZAAK |
| 26 | KOOKTERMEN |
| 44 | KEUKENGEREI |

| | |
|-----|--|
| 52 | SAUZEN, MARINADES EN SAMENGESTELDE BOTERS |
| 108 | ANTIPASTI, HAPJES EN PIZZA'S |
| 240 | SOEP, PASTA EN RIJST |
| 418 | EIEREN EN FRITTATA'S |
| 468 | GROENTEN |
| 684 | VIS EN SCHAAL- EN SCHELPDIEREN |
| 854 | VLEES EN ORGAANVLEES |

| | |
|------|--------------------------------------|
| 1008 | TAM GEVOGELTE |
| 1090 | WILD |
| 1138 | KAAS |
| 1158 | DESSERTS EN GEBAK |
| 1326 | MENU'S VOOR FEESTELIJKE GELEGENHEDEN |
| 1342 | MENU'S VAN BEROEMDE CHEF-KOKS |

| | |
|------|---------------|
| 1439 | RECEPTENLIJST |
| 1455 | REGISTER |

MARINATA ALL'ACETO**Vorbereiding: 10 min.**

200 ml wittewijnazijn
 200 ml olijfolie
 sap van 1 citroen, gezeefd
 2 theelepels fijngehakte verse rozemarijn
 1 eetlepel fijngehakte verse bladpeterselie
 mespunt gedroogde oregano
 zout en peper

AZIJNMARINADE

Meng de azijn, de olijfolie en het citroensap in een grote kom. Voeg de rozemarijn, peterselie en oregano toe en breng de marinade met zout en peper op smaak. Marineer vis daarin een paar uur voor het klaarmaken.

Voor vis.

MARINATA ALLO YOGURT**Vorbereiding: 15 min.**

1 ui, grof gehakt
 500 ml magere natuuryoghurt
 zout en peper

YOGHURTMARINADE

Doe de ui in de keukenmachine, draai er een puree van en werk die door een zeef in een kom. Voeg de yoghurt toe en roer er zout en peper door. Marineer een stuk vlees daarin 3-4 uur. Voor lams- en geitenvlees.

MARINATA AL VINO BIANCO**Vorbereiding: 10 min.**

1 ui, in plakjes
 1 liter droge witte wijn
 250 ml olijfolie
 sap van 1 citroen, gezeefd
 zout en peper

**WITTE-
WIJNMARINADE**

Doe de ui in een kom, voeg de wijn, olijfolie en citroensap toe en breng alles met zout en peper op smaak. Marineer een stuk vis daarin 2 uur. Voor vis.

MARINATA AL VINO ROSSO**Vorbereiding: 20 min.**

2 wortels, in dunne plakjes
 2 rode uien, in dunne plakjes
 2 tenen knoflook, in dunne plakjes
 4 takjes verse tijm
 6 laurierblaadjes
 6 zwarte peperkorrels
 1 liter rode wijn
 400 ml olijfolie
 600 ml rodwijnazijn
 zout

**RODE-
WIJNMARINADE**

Meng de wortels, uien en knoflook en verdeel de helft ervan over de bodem van een grote kom. Bestrooi de laag met de helft van de tijm en laurier en leg er een stuk vlees op. Bedek het met de rest van de groenten en kruiden en strooi er de peperkorrels en wat zout over. Meng de wijn, olijfolie en azijn in een kom en giet het mengsel bij het vlees. Marineer het stuk vlees minstens 12 uur. Voor rood vlees en wild.





KOMMETJES KRAB MET LANGOUSTINES

Was de grapefruits goed en snijd ze doormidden. Schep voorzichtig het vruchtvlees eruit zonder de 'kommetjes' te beschadigen. Snijd de partjes klein en bewaar de schillen om het gerecht in op te dienen. Rasp de worteltjes in een kom en roer er meteen het citroensap door. Breng een pan water met wat zout aan de kook en kook de langoustines in 2-5 minuten gaar. Laat ze uitlekken, pel ze en hak ze fijn. Roer ze door de krab met de olijven, 4 eetlepels grapefruit en de geraspte wortel. Breng alles met zout en peper op smaak. Verdeel het mengsel over de grapefruitschillen en zet ze tot het opdienen in de koelkast.

GRANCHI E SCAMPI IN COPPETTE

Voor 4 personen

Vorbereiding: 25 min., plus koelen

Bereiding: 2-5 min.

2 grapefruits
3 worteltjes
sap van 1 citroen, gezeefd
12 langoustines
120 g krab uit blik, uitgelekt
4 eetlepels zwarte olijven, ontpit
zout en peper

OCTOPUSSALADE MET SPERZIEBONEN

Kook de sperziebonen in water met wat zout net gaar; laat ze uitlekken en doe ze in een slakom. Breng een pan water aan de kook en blancheer de octopusjes 1 minuut. Laat ze uitlekken. Halveer de grootste exemplaren en laat de kleinere heel. Doe de azijn in een pannetje en voeg basilicum, majoraan, peterselie, knoflook en chilipeper toe. Breng het geheel aan de kook en kook het een paar minuten in. Haal de pan van het vuur en zeef de inhoud in een kom. Verkrummel de tonijn en bestrooi er de bonen mee. Doe er de octopusjes bij. Druppel olijfolie over de salade, giet er de kruidenazijn over en voeg zout en peper toe. Zet het gerecht voor het opdienen 2 uur in de koelkast.

INSALATA DI MOSCARDINI E FAGIOLINI

Voor 6 personen

Vorbereiding: 30 min., plus koelen

Bereiding: 10-15 min.

1 kg sperziebonen, bijgesneden
400 g heel kleine octopusjes, schoongemaakt en ontvliesd
175 ml rodewijnazijn
2 eetlepels fijngehakte verse basilicum
2 eetlepels fijngehakte verse majoraan
1 eetlepel fijngehakte verse bladpeterselie
1 teen knoflook, fijngehakt
1 verse chilipeper
150 g tonijn op olie uit blik, uitgelekt
olijfolie
zout en peper

VISBROEDSALADE

Was de visjes grondig. Blancheer ze een paar minuten in water met zout. Laat ze goed uitlekken en afkoelen. Meng olijfolie en citroensap in een kom en voeg zout en witte peper toe. Giet de saus over de vis en meng. Laat het gerecht voor het opdienen 10 minuten staan.

INSALATA DI BIANCHETTI

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 min., plus cooling and standing
Bereiding: 5 min.

500 g verse ansjovis
4 eetlepels olijfolie
sap van ½ citroen, gezeefd
zout en witte peper

PIZZA CON LE SALSICCE**Voor 4 personen****Vorbereiding: 1 hr 50 min. Bereiding: 22 min.**

olijfolie
 200 g Italiaanse saucijsjes, ontveld en verkruideld
 50 g pecorino, vers geraspt
 1 hoeveelheid pizzadeeg (zie blz. 231)
 bloem
 4 tomaten, ontveld en kleingesneden
 100 g gerookte pancetta, in plakjes
 1 theelepel fijngehakte verse rozemarijn
 6 verse blaadjes basilicum, in reepjes gescheurd
 zout en peper

PIZZA MET WORST

Verhit de oven tot 220 °C (stand 7). Bestrijk een bakplaat met olie of leg er bakpapier op. Meng het worstvlees en de pecorino in een kom en breng het met zout en peper op smaak. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven aanrecht uit en druk het op de bakplaat met uw duimen nog verder uit. Bestrooi het met de tomaten en bedruppel het met olie. Zet de pizza 20 minuten in de oven. Voeg het worstmengsel en daarna de pancetta toe. Bestrooi alles met rozemarijn en basilicum, druppel er olie over en zet de pizza nog 7-8 minuten in de oven.

PIZZA D'INDIVIA**Serves****Vorbereiding: 2½ hr Bereiding: 20 min.**

2 eetlepels olie, plus iets extra's voor de plaat
 1 ui, fijngehakt
 1 teen knoflook, fijngehakt
 100 g tomaten, ontveld en kleingesneden
 4 struiken witlof, in blaadjes verdeeld
 2 eetlepels slagroom
 1 hoeveelheid pizzadeeg (zie blz. 231)
 bloem
 100 g rauwe ham, in plakjes
 zout

PIZZA MET WITLOF

Verhit de olie in een pan en fruit de ui en de knoflook in 5 minuten op laag vuur zacht; roer af en toe. Voeg de tomaten en het witlof toe en laat alles afgedekt 20 minuten pruttelen. Bestrooi ze met zout en laat ze nog 20 minuten pruttelen; voeg wat heet water toe als het mengsel te droog wordt. Verhit intussen de oven tot 220 °C (stand 7). Bestrijk een bakplaat met olie of leg er een vel bakpapier op. Laat het witlof heel gaar worden, roer er de room door, wacht tot de saus bindt en haal de pan van het vuur. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven aanrecht uit en druk het op de bakplaat met uw duimen nog verder uit. Verdeel er de witlofvulling over en zet de pizza 20 minuten in de oven. Haal het gerecht uit de oven, leg er de plakjes ham op en zet de pizza meteen op tafel.

PIZZA MARGHERITA**Voor 4 personen****Vorbereiding: 1¼ hr Bereiding: 22 min.**

olijfolie
 1 hoeveelheid pizzadeeg (zie blz. 231)
 bloem
 5-6 tomaten, ontveld en fijngehakt
 150 g mozzarella, in plakjes
 6 blaadjes verse basilicum, in reepjes gescheurd
 zout en peper

PIZZA MARGHERITA

Verhit de oven tot 220 °C. Bestrijk een bakplaat met olie. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven aanrecht uit en druk het op de bakplaat met uw duimen nog verder uit. Verdeel er de tomaten en wat olie over. Zet de pizza 15-20 minuten in de oven. Leg er de mozzarella en basilicum op, bestrooi alles met zout en peper en bedruppel het met olie. Zet de pizza opnieuw 7-8 minuten in de oven.



Pizza met worst →

LASAGNE MET AUBERGINE EN RICOTTA

Leg de plakken aubergine in een vergiet, bestrooi ze met zout en laat ze 2 uur uitlekken. Spoel ze af, dep ze droog en laat ze onder een voorverhitte grill gaar worden. Verhit de oven tot 180 °C (stand 4). Beboter een ovenschaal. Kook de lasagne in ruim water met wat zout in 6-7 minuten beetgaar, laat ze uitlekken en leg ze op een vochtige theedoek. Schik een laag lasagne op de bodem van de schaal, leg er de helft van de aubergineplakjes op met de helft van de pijnboompitten, de helft van de ricotta, 4 eetlepels tomatenpuree en 6 blaadjes basilicum. Bedruppel ze met olijfolie en maak nieuwe lagen. Bestrooi ze met parmezaan en zet de schaal zo'n 40 minuten in de oven.

LASAGNE CON MELANZANE E RICOTTA

Voor 4 personen

Voorbereiding: 2¼ uur, plus 2 uur salting

Bereiding: 40 min.

1 grote aubergine, in plakjes • boter
300 g lasagnevellen, bijvoorbeeld gemaakt van 300 g bloem (liefst Italiaanse 00), plus iets extra's voor het aanrecht • (zie de lasagne alla napoletana, blz.317) • 50 g pijnboompitten, fijngehakt
150 g ricotta, verkruimeld
120 ml tomatenpuree
12 verse blaadjes basilicum
olijfolie • 4 eetlepels parmezaan, vers geraspt • zout

LASAGNE MET RADICCHIO

Maak het deeg voor verse pasta (zie blz. 268) met de aangegeven hoeveelheden en maak er lasagne van. Verhit de room op laag vuur, roer er de radicchio en de boter door en laat de groente pruttelend gaar worden. Roer er de bechamel met zout en peper naar smaak door. Verhit de oven tot 150 °C (stand 2). Beboter een ovenschaal. Kook de lasagne met een paar tegelijk in een grote pan water met wat zout in 6-7 minuten beetgaar. Laat ze uitlekken en leg ze op een vochtige theedoek. Schik een laag lasagne op de bodem van de beboterde schaal en schep er wat radicchiosaus op. Ga zo door totdat alle ingrediënten op zijn en eindig met een laag radicchiosaus. Zet het gerecht 30 minuten in de oven en dien het op.

DICCHIO

Voor 6 personen

Voorbereiding: 2 uur 20 min. Bereiding: 30 min.

300 g bloem (liefst Italiaanse 00), plus iets extra's voor het aanrecht (zie de lasagne alla napoletana op blz. 317)
3 eieren, losgeklopt • zout

Voor de saus:

3 eetlepels slagroom
300 g radicchio, in smalle reepjes
25 g boter, plus iets extra's
1 hoeveelheid bechamel (zie blz. 58)
zout en peper

MACCHERONI ALLA CHITARRA

Maak het deeg voor verse pasta (zie blz. 312) met de aangegeven hoeveelheden en rol het op een met bloem bestoven aanrecht tot een lap van 3 mm dik uit. Leg het op de chitarra en haal er de deegroller overheen, zodat het deeg door de draden tot lange, rechte linten gesneden worden. Verhit de olijfolie in een koekenpan, voeg de tomaten toe en laat ze 10 minuten pruttelen; roer af en toe. Breng ze met zout en cayennepeper op smaak. Kook de maccheroni in een grote pan water met wat zout in 2-3 minuten beetgaar, laat ze uitlekken, schep ze door de tomatensaus en dien ze meteen op.

MACCHERONI ALLA CHITARRA

Deze lintpasta uit de Abruzzen wordt gemaakt met een chitarra, een apparaat dat bestaat uit een houten raamwerk waartussen stalen draden gespannen zijn.

Voor 6 personen

Voorbereiding: 1 uur 55 min. Bereiding: 15 min.

400 g bloem (liefst Italiaanse 00), plus iets extra's voor het aanrecht • 4 eieren, losgeklopt • zout

Voor de saus:

6 eetlepels olijfolie
500 g pruimtomaten, ontveld en kleingesneden
mespunt cayennepeper • zout

FUSILLI AL NERO DI SEPPIA

Voor 4 personen

Vorbereiding: 25 min. Bereiding:

1 uur 20 min.

675 g zeekat, schoongemaakt

(bewaar de inktzakjes)

2 eetlepels olijfolie

1 ui, in heel dunne plakjes

200 ml droge witte wijn

2 eetlepels tomatenpuree

350 g fusilli

1 eetlepel fijngehakte verse bladpeterselie

zout en peper

**FUSILLI
MET INKTVISSENINKT**

Snijd de zeekatten in reepjes. Verhit de olie in een pan, doe er de ui bij en fruit hem op laag vuur zacht; roer af en toe. Doe er de inktvissen bij en bak ze op niet te hoog vuur lichtbruin; roer af en toe. Giet er de wijn bij en laat hem verdampen. Roer er de tomatenpuree met zout en peper naar smaak door. Zet het vuur laag, dek de pan af en laat de inhoud 1 uur pruttelen. Kook de fusilli in een grote pan water met wat zout beetgaar. Doe de inktvisseninkt bij de saus en roer er de peterselie door. Laat de fusilli uitlekken, doe ze bij de saus, roer goed en schep het gerecht in een warme schaal.

FUSILLI IN INSALATA

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 min. Bereiding: 10–12 min.

4 tomaten, ontveld, ontpit en kleingesneden

16 verse blaadjes basilicum

1 hele teen knoflook • olijfolie • 350 g fusilli

80 g tonijn op olie uit blik, uitgelekt

en verkruimeld

12 zwarte olijven, ontpit en gehalveerd

120 g mozzarella, in blokjes • zout

FUSILLISALADE

Doe de tomaten, basilicum en knoflook in een kom, bedruppel ze met olie en bestrooi ze met wat zout. Kook intussen de fusilli in een grote pan water met wat zout beetgaar en laat ze uitlekken. Haal de teen knoflook uit de salade en gooi hem weg. Doe de fusilli in de kom, voeg de tonijn, olijven en mozzarella toe, roer en dien de salade op.

LINGUINE AL PESTO GENOVESE

Voor 4 personen

Vorbereiding: 30 min. Bereiding: 20 min.

350 g linguine

2 aardappels, in reepjes

50 g sperziebonen

Voor de pesto:

25 verse blaadjes basilicum

2 tenen knoflook, fijngehakt

5 eetlepels olijfolie

25 g pecorino, vers geraspt

25 g parmezaan, vers geraspt

zout

**LINGUINE
MET GENUESE PESTO**

Doe het basilicum, de knoflook, wat zout en de olijfolie in de keukenmachine en zet hem even op de middelste stand aan. Voeg de twee kaassoorten toe en laat de machine nog even draaien. Kook de linguine met de aardappels en sperziebonen in een grote pan water met wat zout beetgaar, laat ze uitlekken, roer er de pesto door en dien het gerecht op.



Linguine met Genuese pesto →

FUSILLI AL NERO DI SEPPIA

Voor 4 personen

Vorbereiding: 25 min. Bereiding:

1 uur 20 min.

675 g zeekat, schoongemaakt

(bewaar de inktzakjes)

2 eetlepels olijfolie

1 ui, in heel dunne plakjes

200 ml droge witte wijn

2 eetlepels tomatenpuree

350 g fusilli

1 eetlepel fijngehakte verse bladpeterselie

zout en peper

**FUSILLI
MET INKTVISSENINKT**

Snijd de zeekatten in reepjes. Verhit de olie in een pan, doe er de ui bij en fruit hem op laag vuur zacht; roer af en toe. Doe er de inktvissen bij en bak ze op niet te hoog vuur lichtbruin; roer af en toe. Giet er de wijn bij en laat hem verdampen. Roer er de tomatenpuree met zout en peper naar smaak door. Zet het vuur laag, dek de pan af en laat de inhoud 1 uur pruttelen. Kook de fusilli in een grote pan water met wat zout beetgaar. Doe de inktvisseninkt bij de saus en roer er de peterselie door. Laat de fusilli uitlekken, doe ze bij de saus, roer goed en schep het gerecht in een warme schaal.

FUSILLI IN INSALATA

Voor 4 personen

Vorbereiding: 10 min. Bereiding: 10–12 min.

4 tomaten, ontveld, ontpit en kleingesneden

16 verse blaadjes basilicum

1 hele teen knoflook • olijfolie • 350 g fusilli

80 g tonijn op olie uit blik, uitgelekt

en verkruimeld

12 zwarte olijven, ontpit en gehalveerd

120 g mozzarella, in blokjes • zout

FUSILLISALADE

Doe de tomaten, basilicum en knoflook in een kom, bedruppel ze met olie en bestrooi ze met wat zout. Kook intussen de fusilli in een grote pan water met wat zout beetgaar en laat ze uitlekken. Haal de teen knoflook uit de salade en gooi hem weg. Doe de fusilli in de kom, voeg de tonijn, olijven en mozzarella toe, roer en dien de salade op.

LINGUINE AL PESTO GENOVESE

Voor 4 personen

Vorbereiding: 30 min. Bereiding: 20 min.

350 g linguine

2 aardappels, in reepjes

50 g sperziebonen

Voor de pesto:

25 verse blaadjes basilicum

2 tenen knoflook, fijngehakt

5 eetlepels olijfolie

25 g pecorino, vers geraspt

25 g parmezaan, vers geraspt

zout

**LINGUINE
MET GENUESE PESTO**

Doe het basilicum, de knoflook, wat zout en de olijfolie in de keukenmachine en zet hem even op de middelste stand aan. Voeg de twee kaassoorten toe en laat de machine nog even draaien. Kook de linguine met de aardappels en sperziebonen in een grote pan water met wat zout beetgaar, laat ze uitlekken, roer er de pesto door en dien het gerecht op.



Linguine met Genuese pesto →

SPIEDINI ALLE PRUGNE

Voor 4 personen

Vorbereiding: 20 min. Bereiding: 25 min.

500 g varkensfilet,
in 24 blokjes
24 zachte gedroogde pruimen
bloem
25 g boter
50 ml droge marsala
50 ml droge witte wijn
zout en peper

**VARKENSKEBABS
MET PRUIMEN**

Rijg aan acht pennen steeds drie blokjes vlees, afgewisseld met drie pruimen. Bestuif ze met bloem. Smelt de boter in een koekenpan, leg er de kebabs in en bak ze aan alle kanten bruin. Bestrooi ze met zout en peper, overgiet ze met marsala en laat die verdampen. Giet er de witte wijn bij, zet het vuur laag en laat ze nog 15 minuten afgedekt pruttelen; bedruip ze af en toe.

STINCO CON VERDURE

Voor 4 personen

Vorbereiding: 15 min. Bereiding: 2 uur

2 hamkluiven
4 wortelen, in dikke plakjes
2 grote uien, in dunne plakjes
4 aardappels, in vieren
1 kleine savooiekool, gesnipperd
zout en peper

**HAMKLUIF
MET GROENTE**

Doe de hamkluiven in een grote pan met zoveel water dat ze onderstaan, en breng het aan de kook. Zet het vuur laag en laat het vlees zo'n 1½ uur afgedekt pruttelen. Voeg zout en peper toe, doe er de wortelen, uien en aardappels bij en houd de pan nog 15 minuten op het vuur. Voeg de kool toe en kook alle groenten beetgaar.

TENERELLE

Voor 4 personen

Vorbereiding: 45 min. Bereiding: 20–25 min.

20 g gedroogde paddestoelen
4 eetlepels olijfolie
100 g gerookte pancetta, in blokjes
1 ui, fijnggehakt
1 stengel bleekselderij, fijngehakt
1 wortel, fijngehakt
600 g gehakt van varkensfilet
150 ml hete vleesbouillon (zie blz. 248)
1 teen knoflook
5 eetlepels droge witte wijn
2 eetlepels passata
verse bladpeterselie, fijngehakt
zout en peper

TENERELLE

Doe de paddestoelen in een kom met zoveel water dat ze onderstaan, week ze 20 minuten, laat ze uitlekken en knijp ze uit. Verhit intussen 2 eetlepels olie in een pan, doe er de blokjes pancetta bij en bak ze 5 minuten op niet te hoog vuur; roer vaak. Doe er de ui, selderij en wortel bij, roer goed, doe er het gehakt bij en bestrooi het met zout en peper. Bak het al roerend egaal bruin en voeg zo nodig af en toe een scheutje hete bouillon toe. Haal de pan van het vuur. Verhit de rest van de olie en de knoflook in een andere pan en voeg de paddestoelen, wijn, passata en zout en peper naar smaak toe. Kook het vocht al pruttelend tot de helft in en bestrooi alles met peterselie. Maak intussen balletjes van het gehaktmengsel en druk ze iets plat. Doe ze bij de paddestoelensaus, laat ze een paar minuten meepruttelen en schep het gerecht op een warme schaal.

Tenerelle →



GRIESMEEL MET KERSEN

Verhit de oven tot 200 °C (stand 6). Vet een vorm in met boter. Breng de wijn en 500 ml water aan de kook. Strooi er het griesmeel in en kook het al roerend 15 minuten. Haal de pan van het vuur en laat de inhoud wat afkoelen. Roer er een voor een de eieren door en doe dan hetzelfde met de suiker, kersen en amandelen. Klop het eiwit in een brandschone kom stijf en spatel het door de griesmeel. Schep het geheel in de vorm en zet hem in een braadslee. Giet er zoveel kokend water bij dat de vorm voor de helft onderstaat, en zet de slee 45 minuten in de oven. Haal hem uit de oven en laat het griesmeel tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het gerecht stort.

SEMOLINO ALLE CILIEGE

Voor 6 personen

Vorbereiding: 1 uur, plus koelen

Bereiding: 45 min.

boter
250 ml zoete witte wijn
120 g griesmeel
2 eieren
120 g fijne kristalsuiker
500 g kersen, ontpit
50 g geblancheerde amandelen, fijngehakt
1 eiwit

TIRAMISU

Klop de eiwitten in een brandschone kom stijf. Klop van de eierdooiers met de suiker in een andere kom een bleke, luchtige massa. Spatel er voorzichtig de mascarpone en dan het eiwit door. Leg een laagje lange vingers in een diepe, rechthoekige schaal en bestrijk ze gelijkmatig met de koffie. Bedek ze met een laag mascarpone room en bestrooi die met wat chocolade. Ga zo door met laagjes maken tot alle ingrediënten op zijn en eindig met een laag mascarpone room. Bestuif het gerecht met cacao en zet het 3 uur in de koelkast.

TIRAMISU

Voor 6 personen

Vorbereiding: 50 min, plus 3 uur koelen

2 eiwitten • 4 eierdooiers
150 g poedersuiker
400 g mascarpone
200 g lange vingers
175 ml vers gezette, extra sterke koffie, afgekoeld
200 g pure chocolade, geraspt
cacao

ZUCCOTTO

Voor een authentieke versie van dit dessert is eigenlijk een bolle vorm nodig, maar u kunt het ook aanpassen aan andere vormen. Bekleed de vorm met een aantal lange vingers en besprenkel ze met wat Grand Marnier. Klop de slagroom stijf en verdeel hem over twee kommen. Zeef de cacao en de suiker boven de ene kom en doe de chocolade en amandelen in de andere. Schep de cacaoroom op de bodem van de vorm en tik er stevig mee op het aanrecht om opgesloten luchtballen te laten ontsnappen. Bedek de cacaoroom met lange vingers en besprenkel ze gelijkmatig met Grand Marnier. Schep de amandelroom erover en dek hem met de laatste lange vingers af. Besprenkel het geheel met de rest van de Grand Marnier. Zet de zuccotto zo'n 4 uur in de koelkast en stort hem op een schaal. Als u liever bevroren zuccotto hebt, zet u de vorm 3-4 uur in de diepvries.

ZUCCOTTO

Voor 4-6 personen

Vorbereiding: 45 min, plus 4 uur koelen

or vriezen

150 g lange vingers
150 ml Grand Marnier
350 ml slagroom
65 g cacao
2 eetlepels poedersuiker
100 g pure chocolade, fijngehakt
10 geblancheerde amandelen, fijngehakt

📷 zie blz. 1314