



Hongarije

Rigó Jancsi

Rigó Jancsi

voor het deeg hebben we nodig:

85 gr. pure chocolade

190 gr. boter

3 el. suiker

4 eierdooiers

4 eiwitten

1 snufje zout

3 el. bloem

voor de crèmevulling:

1½ dl. slagroom

280 gr. pure chocolade

4 el. rum

1 zakje vanillesuiker

en voor het chocoladeglazuur:

6 el. suiker

2 el. water

200 gr. pure chocolade

Verwarm de oven voor op 180°C.

Voor het deeg breek je de chocolade in stukjes en smelt je ze au bain-marie onder steeds roeren. Laat het niet te warm worden, als de chocolade aan de lepel blijft kleven is het goed. Het smeltpunt van cacao boter is 36°C., dus als de gesmolten chocolade iets warmer voelt dan lichaamstemperatuur is het al voldoende. Roer de boter schuimig met de helft van de suiker. Roer er eerst de vloeibare chocolade door, dan de eierdooiers. Zet het even apart.

In een andere schaal klop je de eiwitten tot schuim met een snuf zout. Doe er dan beetje bij beetje de andere helft van de suiker door en blijf kloppen tot het een stevige, vaste massa is. Een derde van het stijve eiwit meng je met een spatel door de chocolademassa. Dit mengsel giet je over de rest van de eiwitten. Zeef er de bloem boven en schep alles met een spatel door elkaar, zolang tot er geen witte strepen meer te zien zijn.



Hongarije

Bekleed een bakblik (30 x 40 cm.) met bakpapier. Verdeel het mengsel gelijkmatig over het bakblik en bak het 15 tot 18 minuten in de oven op 180°C. Controleer met een vork of een prikker of het goed is: er mag niets aan blijven hangen. Dek het af met een stuk bakpapier (zodat het niet uitdroogt) en laat het afkoelen.

Ondertussen maak je de crème. Verwarm de slagroom met de vanillesuiker in een pannetje op een heel klein vuurtje en smelt er de chocolade in. Blijf roeren tot de massa dik is geworden. Giet het in een schaal en zet het minstens een uur in de koelkast. Is het spul helemaal afgekoeld, dan meng je er de rum door. Pak je mixer en klop het tot een schuimige gladde massa. Niet te lang kloppen, want dan wordt het boter.

Het chocoladeglazuur maak je door de suiker, het water en de chocolade onder steeds roeren te verwarmen tot alles is opgelost. Dek het af en laat het 20 minuutjes afkoelen. Niet in de koelkast zetten. Het glazuur moet zo dik zijn dat het niet van de lepel afdruipt, maar er omheen blijft zitten.

Snij de cake in twee gelijke delen. Hou het pannetje met glazuur dicht boven een van de delen en giet het chocoladeglazuur er gelijkmatig over uit. Zet het in de koelkast en laat het opstijven. Dat duurt een kwartiertje. Snij het nu in blokjes van 5 x 5 cm. Dompel het mes tussen het snijden door steeds in warm water.

Op de tweede helft van de cake leg je de vulling. Dat gaat het mooiste als je er een rand van karton omheen knutselt, maar glad strijken met een mes of spatel kan natuurlijk ook. Zet het in de koelkast om op te stijven.

Leg nu het in blokjes gesneden en met chocoladeglazuur bestreken gedeelte op de crèmevulling, netjes tegen elkaar aan. Nu kun je de taart in mooie gelijke blokjes snijden zonder dat je de vulling er aan alle kanten uit duwt. Doe dat snijden ook nu weer met een mes dat je steeds in warm water dompelt.