



Hongarije

Somlói galuska

Somlói galuska

40 gr. rozijnen
4 cl. rum
(evt.) een paar handjes verbrokkelde walnoten

voor het biscuitdeeg:

5 eieren
1 snufje zout
1 zakje vanillesuiker
150 gr. suiker
150 gr. bloem
30 gr. cacao poeder

voor de vanillecrème:

5 dl. melk
1 vanillestokje
100 gr. suiker
4 eierdooiers
3 el. bloem

voor de suikersiroop:

160 gr. suiker
¼ l. water
5 cl. rum

voor de chocoladesaus:

250 gr. pure chocolade
1¼ dl. slagroom

en dan ook nog:

slagroom
suiker

Begin met de rozijnen te laten weken in de rum.



Hongarije

Voor het biscuitdeeg klop je de eieren met een snuf zout, de suiker en de vanillesuiker schuimig. Zorg ervoor dat de eieren op kamertemperatuur zijn als je begint en klop langdurig, minstens tien minuten, tot de kleur helder is en het spul flink in volume is toegenomen. Meng er met een spatel beetje bij beetje de (gezeefde) bloem door. Voeg pas nieuwe bloem toe als alles is opgenomen. Verdeel het beslag nu in tweeën. Meng één deel met het cacao poeder (even doorscheppen tot het een egale kleur heeft). Bekleed een grote bakplaat met bakpapier en smeer er de twee massa's op uit. Zet ze in een op 180°C. voorverwarmde oven en bak het in goed 10 minuten gaar. Het spul moet terugveren als je er met een vinger op duwt. Laat het afkoelen.

Voor de vanillecrème snij je het vanillestokje in de lengte doormidden. Schraap er het merg uit. Dat doe je bij de melk. Klop nu de eierdooiers, de bloem en de suiker erdoor en verwarm het op een laag vuurtje al roerend met een houten lepel tot er een dikke crème ontstaat die aan je lepel blijft hangen. Pas op dat het spul niet gaat koken. Laat het onder af en toe roeren weer afkoelen.

Voor de suikersiroop breng je de suiker met het water aan de kook. Even opkoken, dan mag het vuur weer uit. Laat het afkoelen tot lauw en meng er dan de rum door.

Neem een rechthoekige schaal van glas of geglazuurd aardewerk. Snij het biscuit in plakken. Bekleed de bodem met een laagje van het vanillebiscuit. Besprenkel het met suikersiroop en bestrooi het met wat geweekte rozijnen, en evt. wat verkruimelde walnoten, als je die wil gebruiken. Smeer er een laag van de vanillecrème overheen. Daarop komt een laagje chocoladebiscuit, gedrenkt in suikersiroop, wat rozijnen (plus walnoten?) en vanillecrème; dan weer vanillebiscuit, en zo voort en zo verder tot alles op is. Eindig in ieder geval met een laagje vanillecrème.

Zet de Somlóí galuska een paar uur in de koelkast.

Vlak voor het serveren haal je de Somlóí galuska uit de koelkast. Kan die wat van de kou bekomen terwijl we de chocoladesaus maken. Verwarm de (ongeklopte) slagroom in een pannetje. Breek de chocolade in kleine stukken en roer ze door de slagroom. Laat het even opkoken en zet het vuur uit. Haal de slagroom voor de garnering uit de koelkast en klop hem met wat suiker stijf.

Schep de Somlóí galuska op bordjes of in schaaltes. Overgiet het met de warme chocoladesaus en spuit er een flinke dot zoete slagroom op.