



Roemenië

Colivă

500 gr. parelgort
1 mespuntje zout
1½ l. water
250 gr. suiker
300 gr. walnoten
de schil van 1 sinaasappel
2 tl. gemalen kaneel
rum
200 gr. biscuit
100 gr. poedersuiker
gemalen noten
wat extra walnoten voor de versiering

Was de gort negen keer in lauwwarm water (zie hierboven). Nu de gort is gewassen doe je het in een pan en overgiet je het met 1½ l. koud water. Zet de pan op een laag vuur en laat het zachtjes koken tot bijna al het water door de gort is opgenomen. Niet roeren, want de korrels mogen niet stuk gaan. Alleen af en toe even met de pan schudden zodat het niet aan de bodem blijft kleven.

Nadat het water voor het grootste deel geabsorbeerd is voeg je 250 gr. suiker en een klein snufje zout toe. Meng het goed en laat het nog eens 10 tot 15 minuten gaan, tot al het water door de gort is opgenomen. Doof het vuur en dek de pan af met het deksel, eventueel nog met folie. Laat het een hele nacht zo staan.

De volgende dag zal de colivă een stevige, vaste consistentie hebben. Meng er de fijngehakte walnoten onder, samen met de fijngesneden sinaasappelschil, de kaneel en een scheut rum. Kneed het tot een homogene massa. Is het een beetje te nat, doe er dan 2 of 3 eetlepels fijngemalen biscuitjes bij.

Neem een ronde springvorm van ongeveer ø 24 cm. Haal de bodem er uit en zet de ring op een schaal. Vul de ring van de springvorm met de colivă. Druk het voorzichtig maar goed aan en maak met een bord de bovenkant mooi plat. Neem de ring voorzichtig weg.

Maal de koekjes en de walnoten fijn en bekleed daarmee de colivă. Maak het met behulp van een spatel of taartschep mooi glad. Bestrooi het rijkelijk met poedersuiker en maak er een versiering op met (wal)noten, blokjes of rondjes chocolade, cacaopoeder, snoepjes, etc., etc. Dat zou een kruis kunnen zijn, eventueel met de letters “v p” of de tekst “veșnică pomenire”, maar voel je vooral niet verplicht en laat je fantasie de vrije loop.