



Tsjechië

Laskonky

3 eiwitten
160 gr. basterdsuiker
80 gr. poedersuiker
110 gr. gemalen (wal)noten of kokos

3 eierdooiers
50 gr. poedersuiker
1 zakje vanillesuiker
20 gr. bloem
4½ dl. melk
1 vanillestokje
geraspte citroenschil

Klop de eiwitten stijf met de basterdsuiker. Doe het grondig, want het beslag moet echt stevig zijn. Als het koud niet lukt, doe het dan au bain-marie. Meng de poedersuiker met de kokos (of de gemalen noten). Dat schep je voorzichtig onder het eiwit.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Daarop leg je de laskonky-vorm, of, als je die niet hebt, een ander plat vormpje. Schep er het beslag in en strijk het glad. Dan haal je de vorm weg. Ga zo door tot al het beslag op is.

Zet de laskonky in een op 120°C. voorverwarmde oven en bak ze 15 minuten. Verlaag dan de temperatuur naar 80°C. en laat ze nog eens een half uur gaan. Als ze goed zijn kun je ze met een spatel of mes gemakkelijk van het papier scheppen. Blijven ze nog wat plakken, laat ze dan nog even drogen in de (uitgeschakelde) oven.

Terwijl de laskonky bakken maken we de custard. De enige moeilijkheid bij het maken van custard is dat het spul niet mag koken, maar dat de bloem wel voldoende hitte en tijd moet krijgen om zonder te gaan klonteren gaar te worden. Maak de custard dus in een pan met dikke bodem of -nog veiliger- au bain-marie.

De dooiers en de suiker doe je in je pan en klop je met een garde tot de suiker is opgelost en het spul licht en romig is. Doe er dan lepel voor lepel de bloem door en blijf het goed kloppen.

In een ander pannetje doe je de melk. Snij het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Dat gaat in de melk, samen met het stokje zelf. Verwarm de melk tot er aan de randen belletjes beginnen te verschijnen. Schenk de melk nu scheutje voor scheutje bij de eierdooiers (nog steeds niet op het vuur!) en blijf roeren want we willen geen klontjes.

www.ajvar.nl



Tsjechië

Nu pas zet je de pan op een laag vuur en roer het vijf minuten lang met een houten lepel. Zorg ervoor dat de custard niet gaat koken. Het is klaar als het matig dik is en zo'n beetje aan je lepel blijft hangen.

Doe de custard in een spuitzak. Spuit een royale mop van de custard op een laskonky, leg er een andere bovenop en druk het een beetje aan.