



Tsjechië

Rakvičky

Doodskistjes

300 gr. poedersuiker

5 eierdooiers

1 tl. natriumbicarbonaat (dubbelkoolzure soda of baking soda)

3 el. bloem

boter

Begin de avond van tevoren. Klop de 5 eierdooiers stijf met de helft van de poedersuiker en een theelepel natriumbicarbonaat. Daar ben je zeker 20 minuten mee bezig, dus even doorzetten. Zet het afgedekt in de koelkast.

De volgende dag meng je de rest van de suiker met de bloem. Dat gaat bij de geklopte dooiers. Kneed er met je handen een glad deeg van. Bestuif een werkblad met wat bloem. Rol het deeg uit tot een lap van 3mm. dikte. Daaruit snij je met een mesje repen van 8 x 1½ cm. Die doe je in met boter ingevette rakvičky-vormpjes. Geen vormpjes? Bekleed dan een bakplaat met bakpapier. Daar leg je de reepjes deeg op. Schuif ze in een op 180°C. voorverwarmde oven. Na 5 minuten verlaag je de temperatuur naar 160°C. Laat ze bakken tot ze heel lichtjes bruin kleuren. Let op: zeker de eerste 5 minuten de deur van de oven beslist niet open doen, want dan zakken je doodskistjes in.

Laat ze afkoelen, haal ze daarna pas uit de vormpjes en druk ze met je vinger van boven in (ze zijn hol). Vul de ruimte met flink veel slagroom. Je kunt de slagroom er ook gewoon overheen spuiten. Leg er evt. nog een paar halve aardbeien of ander fruit op.