

## De blogkok



Ik ben een *zoetemuilke*. Als ik op restaurant moet kiezen tussen een voorgerecht of een dessert, dan is mijn keuze snel gemaakt! Op mijn blog moet ik er dan ook over waken dat ik het niet te veel over desserts heb. Gebak, ijs, crème brûlée, sabayon of tiramisu... Ik vind het allemaal even lekker. En ook als het op ingrediënten aankomt, ben ik niet kieskeurig: chocolade, karamel, fruit... Als het maar zoet is.

Al heb ik toch wel één grote favoriet die er met kop en schouders bovenuit steekt: de cuberdons, in de volksmond beter gekend als neuzekes. Ik herinner mij die nog levendig vanuit mijn kinderjaren. Mijn moeder moest gewoon de snoepkast op slot doen of ik at het hele zakje in één keer leeg. Bij ons thuis hadden neuzekes niet de tijd om te versuikeren... Nog steeds niet, trouwens!

In dit dessertje worden de cuberdons verwerkt tot ijs. Een blanc-manger en een frambozengelei maken het bord helemaal af. Smakelijk!

Myriam Minne  
hap-en-tap.blogspot.be

## HET RECEPT

## Cuberdonijns met gelei van framboos en blanc-manger met citroen

## INGREDIËNTEN

## GELEI

- » 250 g frambozenpuree
- » 125 g suiker
- » 125 g water
- » 5 g agar-agar

## BLANC-MANGER

- » 400 g room
- » 2 eieren
- » 85 g suiker
- » zeste van 1 citroen
- » 2 blaadjes gelatine (3 g per stuk)
- » 150 g yoghurt

## IJS

- » 11 cuberdons
- » 75 g suiker
- » 6 dooiers
- » 3/4 l melk

## BEREIDING

## GELEI

Kook suiker en water, voeg er de puree en de agar-agar aan toe. Laat alles opkoken en giet het mengsel uit op een plaat. Laat opstijven en snijd in de gewenste vorm.

## BLANC-MANGER

Maak een crème anglaise met 100 g room, 2 eidooiers en 35 g suiker. Voeg de zeste van de citroen eraan toe.

Laat de gelatine weken, knijp uit en los op in de warme crème anglaise. Spatel er de yoghurt en de resterende opgeklopte room onder. Klop de 2 eiwitten stevig op met 50 g suiker en spatel dit onder het mengsel. Zet koel.

## IJS

Warm de melk en laat de cuberdons erin oplossen. Maak een crème anglaise met de eieren, suiker en warme melk. Laat afkoelen op ijs en draai in de ijs-machine.



## Het streekproduct

Traditionele snoepjes doen niet alleen Myriam mijmeren. Wie wordt er niet nostalgisch bij snoepjes als cuberdons of neuzekes, sneeuwballen of *rotte patatten* en de Antwerpse *congolaïskes*? Hun namen zijn pure poëzie, ze zien er heerlijk ouderwets uit en de smaken doen je spontaan wegdromen. Je zou toch voor minder smelten?

Ontdek de rijkdom aan nostalgisch snoepgoed op [www.streekproduct.be](http://www.streekproduct.be).

