

Wijnadvies: Il Falchetto Brachetto d'Acqui 2012

De gebroeders Forno van Tenuta Il Falchetto zijn de fase van talentvolle nieuwkomers wel voorbij. Ook wij, ontdekkers van het eerste uur, constateren dat hun wijnen zo populair zijn dat ze regelmatig nee moeten verkopen. Vandaar dat wij deze bijzondere dessertwijn, met trots presenteren: een rode wijn met een wit kraagje. Wat een feest in het glas! En ook in de mond is het een verademing: fris zoet, lekker tintelend en laag in de alcohol.

Proefnotitie: De geur: aardbei, amarenenkers en frambozenjam, friszoet gebracht. Een feestje met slechts 6% alc.

PLAATKOEK MET CRANBERRY EN SINAASAPPEL EN GEMBERSLAGROOM

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- **Bodem:**
- 130 gr digestive koekjes
- 80 gr boter
- **middelste laag:**
- 150 gr zelfrijzend bakmeel
- 125 gr boter
- 150 gr suiker
- 2 eieren
- 1/2 tl vanille-essence
- 130 gr cranberries
- **Toplaag:**
- 45 gr zachte boter
- 125 ml room
- 2 el sinaasappellikeur
- rasp van 1 sinaasappel
- 50 gr suiker
- 1 ei
- 2 el zelfrijzend bakmeel
- **Slagroom:**
- 1 dl slagroom
- 2 el gembersiroop
- 2 tl suiker

BEREIDING:

- Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een ingevette bakplaat/ovenschaal van 20 bij 20 cm met bakpapier.
- Verkrummel de koekjes en smelt de boter.
- Roer de koekkrummels door de gesmolten boter en druk dit mengsel goed aan op de bodem van de bakplaat.
- Zet de plaat in de koelkast.
- Smelt voor de middenlaag de boter en klop alle ingrediënten er goed doorheen behalve de cranberries.
- Deze roer je als laatste erdoor. Schenk het beslag over de bodem.
- Klop voor de toplaag alle ingrediënten goed door elkaar en verdeel deze over het cranberrybeslag.
- Bak de plaatkoek in 60-70 minuten gaar, de bovenkant moet stevig aanvoelen en enigszins bruin zijn.
- Klop de slagroom met de gembersiroop en de suiker stijf en serveer bij de plaatkoek

