5 April 2009

vroeger had je een kinderprogramma
“meneer Kaktus” heette het
ken je dat?

daarin speelden meneer Kaktus,
mevrouw Stemband en Kweetniet

in de 3de ronde speelde mevrouw
Stemband
altijd een gevaarlijk spel
dat steevast eindigde met haar
dood

“Dood!
Morsdood!”

“En wat hebben we nou geleerd, spelende vrouw?”

was dan de vraag die alles weer in beweging zette

maar dit is duidelijk nog het stadium van
Dood!
Morsdood!

liefs,

Joke

Rood fruit jelly (drilpudding)

1 eetlepel gelatinepoeder (of ½ pakje witte gelatineblaadjes)

450 ml wit druivensap

© Joke Portegies

200 gram rood fruit (frambozen, aardbeien, enz.)

75 gram rode bessen, om te garneren

125 ml slagroom

40 gram suiker

verse munt om te garneren

Eerst:

1. Maak het fruit schoon en snijd grote aardbeien doormidden

Dan:

2. Verwarm 75 ml van het druivensap in een pannetje en los ⅙ deel van het gelatinepoeder (of de blaadjes) erin op.
3. Schenk een laagje van ¼ cm in een puddingvorm of in een aantal kleine vormpjes en laat dit in een half uur opstijven.
4. Herhaal punt 2.
5. Leg op de opgesteven gelatine in de vorm(pjes) een laagje fruit en schenk hierover weer sap met gelatine.
6. Herhaal dit nog 4 keer tot al het fruit op is en de vorm mooi gevuld is. Laat elke laag eerst voldoende opstijven voordat je er weer fruit oplegt.
7. Laat de jelly een nacht opstijven in de koelkast om helemaal stevig te worden

Óf (i.p.v. 2 t/m 7 dus) :

Verwarm alle druivensap in één keer, los alle gelatine er in één keer in op , doe al het fruit in een vorm en giet de druivensap er bij. Laat de jelly dan een nacht opstijven. Gaat ook best!

Tot slot:

8. Klop de slagroom stijf met de suiker.
9. Houd de jelly heel even (niet meer dan 10 tellen) in een bak met heet water en keer hem dan om op een bordje of schaal. Garneer met de rode bessen, een dikke schep slagroom en verse munt.

© Joke Portegies www.de-ontdekking.org