

## ETEN & DRINKEN DESSERTS

Lekkerbekken die de Groninger warenmarkt geregeld bezoeken, kennen Joanna Schouten. Maar dan vooral als *Toet*, haar alter ego. Onder die naam brengt Schouten geweldig lekkere zelf-gemaakte desserts aan de man. Speciaal voor lezers van *Dagblad van het Noorden* bereidt ze vier nagerechten voor de feestdagen.

Door Theo Zandstra



▲ Joanna Schouten alias *Toet* in haar kraam op de Groninger Vismarkt. Foto's: DvH/Duncan Wijting

# Vier keer Toet

Desserts zitten in haar bloed. Chocolademousse, cheesecake, vruchtengebak. Joanna Schouten (36) rondde in 2000 met succes haar studie internationale betrekkingen af aan de Rijksuniversiteit Groningen, maar verkoopt als *Toet* sinds anderhalf jaar nagerechten op de markt. Een samenloop van omstandigheden maakte de tijd rijp, zegt ze. "Maar ik heb altijd gezegd: 'ooit ga ik toetjes verkopen'. Vorig jaar was het zover."

Schouten werkte in de ontwikkelingssamenwerking en fairtrade, als projectmanager bij de gemeente Groningen, als consultant voor (semi)overheidsinstellingen en gaf als gastdocente college voor tweedejaarsstudenten bedrijfskunde. Intussen kreeg ze met haar partner Guido (43) twee dochters, Merel en Roos, die nu 3 en 5 jaar

oud zijn. Toen een van haar kinderen heel erg ziek werd, en het met haar zelf ook niet al te lekker ging, hakte Schouten de knoop door. Ze werd *Toet*.

"Het ging om een glutenintolerantie. Een test wees uit dat ik het ook had. Dat verklaarde mijn gebrek aan energie." Ineens waren alle voedingsmiddelen met tarwe taboe. Schouten sloeg derhalve zelf aan het bakken, met 'meel' van amandel, rijst, maïs, boekweit, aardappel en kastanje. "Er bleek heel veel mogelijk op het vlak van gluten-vrij. Inmiddels heb ik er veel vaste klanten voor. Al gebruik ik ook wel tarwebloem."

### Richtlijnen vooraf:

\* **simpel en snel**

\*\* **vraagt iets meer aandacht**

\*\*\* **neem hiervoor even de tijd**

## Semi freddo met framboos en mascarpone \*\*

Deze *semi freddo* is een recept van mijn schoonzus. We aten al een heerlijke maaltijd, bijna onmogelijk om daar overheen te komen. Maar het lukte! Dit staat in mijn geheugen gegrift.

Doe 6 eieren en 250 gram suiker in een hittebestendige kom. Zet deze kom in een pan met water tegen de kook aan (*au bain marie*). De kom met eieren staat deels in net boven het hete water. Klop de eieren tot een dikke, schuimige massa. Haal de kom uit het hete water en blijf roeren tot het mengsel helemaal is afgekoeld. Halveer de 250 gram framboos (hou een paar apart om de *semi freddo* mee te versieren.) Klop de driekwart liter room stijf en roer er de eieren en de frambozen doorheen. Bekleed een cakeblik met plastic folie, giet er het mengsel in en egaliseer de bovenkant. Zet minimaal 4 uur (maar liever een hele nacht) in de diepvries. Stort het gerecht voor het opdienen op een mooi bord en haal het folie weg. Bestrijk



de *semi freddo* met de mascarpone. Decoreer met de resterende frambozen en munt- of basilicumblaadjes.

### Voor 6 à 8 personen

6 eieren; 250 gram kristalsuiker; 250 gram frambozen; 750 milliliter slagroom; 250 gram mascarpone; eventueel basilicum of munt ter versiering; cakeblik; plastic folie.

## Chocoladepudding met room en koffiechocoladesaus \*\*\*

Een chocoladepudding met eigenlijk twee sauzen, de room en de koffie-chocoladesaus. En de combi chocola en koffie is altijd geweldig.

Verwarm de oven voor op 200° Celsius. Beboter de bakjes goed, doe een schep suiker in de bakjes. Draai de bakjes rond zodat je hele bakje bedekt is met een laagje suiker. De overtollige suiker schud je eruit. Snij het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit. Breng zowel het schraapsel als de schil samen met de volle melk al roerende in een pannetje aan de kook. Zodra de melk kookt moet hij direct van het vuur.

Smelt in een ander pannetje 80 gram boter. Voeg 40 gram bloem toe en laat het mengsel al roerend op laag vuur garen (ongeveer 2 minuten). Doe 180 gram chocolade (in stukjes) bij het botermengsel en laat smelten. Neem de vanillepeul uit de melk en voeg de melk aan het boter-chocolademengsel toe. Zet de pan terug op het vuur en laat tegen de kook aankomen, tot het mengsel enigszins bindt. Haal dan van het vuur.

Klop met een elektrische mixer de eierdooiers met 80 gram suiker tot het dik en wit van kleur wordt. Voeg het chocolademengsel toe, samen met 2 eetlepels sinaasappellekeur.

Klop de 6 eiwitten met een mixer dusdanig stijf dat je de kom met eiwitten kunt omkeren zonder dat het eiwit eruit valt. Voeg 80 gram suiker toe, en klop het eiwit tot het 'taai' is en mooi glanst.

Schep een kwart van het eiwit door het chocolademengsel, roer voorzichtig met een houten spatel om het mengsel zo luchtig mogelijk te houden. Voeg de rest van het eiwit toe en ook nu weer voorzichtig spatelen en zodra het kan stoppen. Vul de bakjes voor driekwart (de pudding rijst nog wat). Bak de chocopudding 20 minuten in het midden van de oven gaar.



(Hou een oogje in het zeil vanaf 15 minuten.) Zodra de puddingen een mooie bolle, cakeachtige bovenkant hebben, zijn ze klaar.

Maak intussen de saus (of doe dat eerder op de dag). Breng 4 deciliter room aan de kook. Roer er 4 eetlepels oploskoffie door. Voeg 300 gram chocolade toe en roer tot ook deze is opgelost. Hou de saus warm, maar laat niet (!) koken. Klop 2 deciliter slagroom lobbige.

Neem de puddingen uit de oven, ze zakken nu waarschijnlijk iets in; kan er des te meer saus op. Schep er een flinke dot slagroom op. Schenk de chocoladesaus op de slagroom. Serveer direct.

### Voor 8 personen

Voor de pudding: 8 ovenvaste dessertbakjes of soufflévormen; boter om in te vetten (vloeibare is handig); suiker om te bestrooien; 1 vanillestokje; 2,5 deciliter volle melk; 80 gram roomboter; 40 gram bloem; 180 gram pure chocolade; 6 eidooiers; 6 eiwitten; 190 gram suiker; 2 eetlepels sinaasappellekeur (bijvoorbeeld Grand Marnier) of -sap.

Voor de saus: 6 deciliter (ongeklopte) slagroom; 4 eetlepels oploskoffie; 300 gram pure chocolade in stukjes.



## Kerstboom van soesjes met fruit en chocoladesaus \*

Het perfecte dessert voor kinderen. Ook leuk om samen te maken. Het fijne is dat je voor de makkelijke variant kunt kiezen, door diepvriessoesjes van de supermarkt te gebruiken. Maar ook kun je een dag van tevoren zelf soesjes maken.

Was het fruit. Maak met de soesjes en het fruit een toren die lijkt op een kerstboom. Verwarm de chocolade en de room langzaam in een pannetje. Giet de chocolade over de soesjeskerstboom. Versier de toren. Bestrooi vlak voor het serveren met poedersuiker.

### Voor 6 personen

1 doos soesjes; 100 gram aardbeien; 100 gram blauwe druiven (of ander vers fruit); 100 gram pure chocolade; 100 milliliter room; poedersuiker; (eventueel) eetbare versieringen, zoals hagelslag in kerstkleuren of gouden bolletjes.



## Appel-sinaasappeltaart \*\*

Wie kan na een uitgebreide kerstmaaltijd een frisse appeltaart afslaan?

Meng in een kom bloem, basterdsuiker, boter, ei en zout met vork tot een zacht deeg. Kneed dit alles snel tot een mooie bal en laat het deeg in folie minimaal een uur in folie in de koelkast rusten.

Rasp intussen de schil van 1 sinaasappel en pers het sap eruit. Schil 450 gram appels, snij ze in vieren, verwijder het klokhuis, snij de appels in plakjes en giet het sinaasappelsap erover. Laat even intrekken. Vet de taartvorm in en bestuif deze met bloem. Rol het deeg uit en leg dit in de taartvorm. Ook handig: rol het deeg uit op bakpapier: knip van tevoren de vorm, inclusief een rand van 1,5 centimeter (maakt invetten van de bakvorm overbodig). Leg het uitgeholde deeg met bakpapier en al in de bakvorm. Snij de rand met een mes recht.

Verwarm de oven voor op 220° Celsius. Leg de appels in een mooi patroon op het deeg en bak 10 minuten. Klop intussen de slagroom met de geraspte sinaasappelschil, eieren en basterdsuiker. Giet het slagroommengsel over de appeltaart als de oven heet is. Verlaag de temperatuur van de oven naar 200° en bak de taart 15 minuten goudbruin. De taart kan koud en (opge)warm(d) worden geserveerd, desgewenst met een dot slagroom. Of bestrooi kort tevoren met poedersuiker.

### Voor 8 punten

Voor het deeg: 175 gram bloem; 75 gram zachte boter; 25 gram lichtbruine basterdsuiker; 1 ei, losgeklopt; 1 theelepel zout. Voor de vulling: 1 sinaasappel; 450 gram stellige appels; 1,5 deciliter slagroom; 2 eieren; 50 gram lichtbruine basterdsuiker. Taartvorm van 22 centimeter doorsnee.

Elke vrijdag en zaterdag is *Toet* te vinden op de Vismarkt in Groningen. Vandaag en morgen ook op de scheepshow Winterwelvaart op het Lage en Hoge der Aa, en in de overdekte kerstmarkt in het voormalige postkantoor aan de Munnekeholm, beide in de binnenstad. Zie ook: <http://toet.nu>.