

En nu iets hééél anders betreffende de Drentsche Aa

Onderstaand recept is van een soort rumcake-gebak 'Crème der Aa', dat in de jaren zestig, zeventig een specialiteit was van banketbakkerij Brander in het centrum van Groningen. De naam van het gebak duidt op de oorspronkelijke locatie van de fa. Brander, in het Groninger 'Aa-kwartier' aan de Brugstraat.

Bij een (50-jarig?) jubileum bakte de banketbakker ooit een aantal echte (hygiënisch verpakte) gouden tientjes mee in de 'Crème der Aa', waardoor dit een 'verrassend' feestgebak werd. De banketbakkerij stopte op gegeven moment, maar bij de cursussen van de Zuivelkeuken in Groningen werd het recept weer gebruikt. De Zuivelkeuken is intussen ook verleden tijd, maar de 'Crème der Aa' blijft springlevend en lekker. Dit recept is nadien aangepast en beproefd in huize Tuttel.

Crème der Aa

Recept voor 2 kommen met een doorsnee van 15cm

Benodigheden:

1 grote roomboter cake of 2 kleine

Crème:

- 250 gr roomboter
- 200 gr witte basterdsuiker
- ½e liter melk
- 2 ei-dooiers
- 40 gr maizena
- 50 gr suiker
- 50 cc rum
- 100 gr bigareaux
- poedersuiker
- (NB- hoeveelheid rum niet verwisselen met hoeveelheid v/d melk)

- Snij de cake in 1/2^e cm dikke plakken.
- Roer de boter met de basterdsuiker romig
- Kook de melk
- Roer ei-dooiers, maizena en suiker goed door elkaar
- Schenk een deel van de kokende melk bij het eidooiermengsel
- Doe alles onder goed roeren terug in de pan, bij de rest van de melk
- Laat de pudding even doorkoken (Hoe fijner de room, hoe meer ei-dooiers en minder maizena)
- Laat alles goed afkoelen (anders gaat de boel schiften)
- Roer de rum er doorheen, met kleine beetjes tegelijk, en het geheel door de boter-suiker crème
- Hou een paar bigareaux apart en snij de rest fijn. Hou ook een deel van de crème achter voor de afwerking
- Meng de fijngesneden bigareaux door de crème
- Vul de kom laag om laag met plakken cake en crème
- Zorg dat de lagen goed aansluiten; de kom volledig opvullen; de bovenste en onderste laag moeten uit plakken cake bestaan
- Zet de kom koud weg
- Laat de crème goed opstijven
- Keer de kom om en verwijder de kom
- Bestrijk de cake met de achtergehouden crème
- Decoreer met poedersuiker (lekker schudden met die bus)
- Leg een aantal (apart gehouden) bigareaux boven op de taart
- Snij dunne puntjes om te serveren, anders is het geheel veel te machtig (en er gaan wel 12 punten uit een taartje)

(De taart kan goed in de diepvries bewaard worden, mits niet te lang).

Eet smakelijk en laat maar horen hoe het smaakt (E-mail: annelies@tuttel.com)