

<< Het huisje van koekjes >>



Ingrediënten voor het biscuitdeeg
(voor een bakvorm van
ca. 40 x 40 cm):
500 g kristalsuiker
500 g meel
20 eieren
1 zakje bakpoeder

Voor het huisje:
2 potjes 'Briachella' à 290 g (1)
2 potjes Viallella Fondente à 200 g
of een andere pure chocoladecrème
van goede kwaliteit
2 zakjes Cantucci à 500 g
1 zakje Stracci
150 g pure chocolade
150 g poedersuiker

Bereid bodem van biscuitdeeg: klop met een elektrische mixer de suiker met de eieren in een ruime mengkom, totdat een homogeen en luchtig mengsel ontstaat. Voeg, een beetje per keer, het gezeefde meel met het bakpoeder toe, meng voorzichtig van beneden naar boven. Doe het deeg in de met bakpapier beklede vorm, strijk glad en bak 30 minuten in de voorverwarnde oven op 180 °C. Hierna, wanneer het biscuitdeeg een mooie 'biscuit' kleur heeft, uit de oven halen en geheel laten afkoelen.

Meng ondertussen de Viallella en de 'Briachella' in een kom tot een homogene crème. Neem het goed afgekoelde biscuitdeeg en snij het met een scherp mes horizontaal doormidden. Leg de 'bovenkant' voorzichtig apart, spreid de crème van Viallella en 'Briachella' gelijkmatig uit over de bodem en leg er dan de bovenste laag weer op zodat de biscuitbodem weer heel is. Begin nu met het bouwen van het huisje: breek de pure chocolade in stukjes en smelt deze au-bain-marie. Snij met een mes de uiteinden van de Cantucci om ze de vorm van baksteentjes te geven. Doop de onderkant van elk koekje in de gesmolten chocolade en begin de bouw van het huisje door de 'bakstenen' op elkaar te leggen (de chocolade dient als 'cement' voor de stenen). Voor uw 'bouwwerk' kiest u de vorm die u wenst: Francesco - dat spreekt voor zich - heeft de huiswinkel en de bakkerij van de Sattoria gemaakt.

Nu de muren klaar zijn, moet het huis natuurlijk een dak krijgen: neem de Stracci (de 'dakpannen') en leg deze op het werkblad. Maak ze aan elkaar vast door de randjes met gesmolten chocolade te bestrijken. Maak het dak van het juiste formaat voor het huisje dat u heeft gebouwd. Als het dak klaar is, laat het dan afkoelen op het werkblad. Leg het vervolgens, heel voorzichtig, op het huisje. Als u nog Cantucci overheeft, kunt u deze gebruiken voor de schoorsteen of u legt ze op de biscuitbodem.

Nu kunt u uw fantasie uitleven met de decoraties: Francesco heeft gekozen voor een boompje en lichtjes om de warme kerstsfeer te creëren.

Bestrooi het huisje als finishing touch met poedersuiker... een beetje sneeuw hoort er echt bij met de Kerst.

(1) De 'Briachella' bevat een kleine hoeveelheid Vin Santo. Als er kinderen meeten, kunt u de 'Briachella' vervangen door 600 g ricotta en een beetje suiker of honing naar smaak toevoegen.