

## KOUDE TOESCHOTELS

### KASTANJEPURÉE MET GESLAGEN ROOM

1 K.Gr. kastanjes, een half stokje vanille,  $\frac{1}{2}$  liter slagroom, 250 gram witte suiker.

De kastanjes worden gekruist en in  $\frac{3}{4}$  uur ongeveer gaar gekookt, op te zetten met warm water. Daarna worden ze gepeld, zonder dat het noodig is toe te zien dat zij heel blijven. De zachte, door-gaar gekookte stukjes worden in suikersiroop gelegd, vooraf gemaakt van 250 gram witte suiker, vanille en 1 deciliter water en hiermee een half uur ongeveer zacht geconfijt; men drukt ze daarna door den aardappelpuréeperser of vleeschmolen, vormt een bergje op de schaal en omringt dit koud geworden met een rand van den slagroom, geklopt met suiker en vanille.

### GESLAGEN ROOM MET RIJST

$\frac{1}{2}$  liter slagroom, 1 à 2 eiwitten naar verkiezing, suiker naar smaak, vanille suiker of  $\frac{1}{2}$  stokje vanille, 100 gram vanille biscuitjes, 100 gram geconfijte vruchten,  $\frac{1}{2}$  deciliter likeur of rhum, 100 gram rijst in melk gekookt. De rijst wordt met de vanille zeer gaar gekookt en niet droog, zóó dat er een weinig vocht op aanwezig is, en onder in een schaal (bij voorkeur glas of kristal) gelegd met de biscuitjes en een deel der vruchten in stukjes gesneden. Hierbij voegt men  $\frac{1}{2}$  deciliter likeur of rhum en bedekt alles met den geslagen room. Deze is vermengd met het eiwit, afzonderlijk stijf geklopt. Men garneert den schotel met een deel der vruchten.



### GESLAGEN ROOM MET BITTERKOEKJES

150 gram ons bitterkoekjes, rhum of likeur,  $\frac{1}{2}$  stokje vanille,  $\frac{1}{2}$  liter geslagen room, suiker naar smaak.

De bitterkoekjes onder in een schotel weeken met rhum of likeur, daarna den geslagen room er op gieten. Wanneer men een paar eiwitten over heeft kan men die er bijvoegen, afzonderlijk geklopt en pas bij den room gedaan als deze geheel stijf is.

### GESLAGEN ROOM MET VERSCHE VRUCHTEN

Aardbeien, frambozen, abrikozen, reine claudes enz. De vruchten worden in den schotel gelegd, bij voorkeur glas of kristal met de noodige suiker; als deze gesmolten is, legt men de geslagen room er boven op. Aardbeien en frambozen blijven rauw en worden alleen een weinig fijn gedrukt, bij abrikozen, reine claudes enz. neemt men de pitten er uit en laat ze in de vooraf bereide suikerstroop even confijten.

### NAGEMAAKTE VANILLEROOM

$\frac{1}{2}$  liter melk, 1 à 2 eierdooiers, 1 lepel boter, 1 à 2 lepels tarwebloem, suiker naar smaak en zout,  $\frac{1}{4}$  stokje vanille.

De boter wordt in een pannetje vermengd met de bloem en de vanille, daarna langzaam de warme melk er bijgevoegd, terwijl men zorgt dat er geen klontjes ontstaan, en alles een vijf à tien minuten goed doorgekookt, daarna doet men de suiker er bij en van het vuur de geklopte eierdooiers, waarna alles nog even



onder roeren aan de kook gebracht wordt. Deze room, die zeer fijn is, kan uitstekend den geslagen room vervangen, de dikte regelt zich naar den smaak.

#### VANILLEROOM MET KOKOSNOOT

Een halve kokosnoot wordt fijn geraspt en gaar gekookt in melk, daarna vermengd met vanilleroom (nagemaakte) en koud of warm gegeten, naar verkiezing. In plaats van kokosnoot kan men ook driehoekige zoogenaamde okkernoten nemen.

#### WARME PUDDINGEN

##### BROODPUDDING

250 gram fijn gekruimd wittebrood, 1 liter melk, 1 citroenschil fijn geraspt, 3 à 4 eieren, suiker naar smaak, 100 gram boter of margarine = twee volle lepels. Het brood wordt geweekt in kokende melk, die met de citroenschil gekookt heeft, daarna de suiker toegevoegd en ten laatste de boter en de eieren, het wit stijf geklopt. Alles wordt in een vorm gedaan, met boter besmeerd en beschuit bestrooid, en 2 uur in een pan met water gekookt, steeds zorg dragende dat het water niet door den rand van den deksel der vorm kan koken. De pudding wordt warm gegeten met een bessennatsaus of rhumsaus.

##### CHOCOLADEBROODPUDDING

Zelfde opgaven als vorige pudding, maar de citroenschil vervangen door 2 eetlepels poederchocolade, met een weinig melk vermengd, en door het brood gedaan.