

Ingrediënten voor 4 personen

2 tl. anijspoeder -200 gr. boter -5 stuks eieren -90 gr. fructose -4 tl. kaneelpoeder -2 tl. kardemomzaden, gemalen -1 tl. kruidnagels, gemalen -1 tl. nootmuskaat -50 gr. volkorentarwemeel -1 stuk vanillestokje -1 snufje zout

Tijd: > 1 uur
Keuken: Montignac
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Spekkoek a la Montignac

Bereidingswijze

Schraap het vanillemerg uit het stokje. Roer de boter samen met het merg en de helft van de fructose tot een glanzende massa. Scheid de eieren in dooiers en eiwit. Klop de dooiers schuimig met de rest van de fructose en klop daarna in een schone en vetvrije kom de eiwitten stijf. Roer het botermengsel luchtig door het stijfgeslagen eiwit en daarna door de schuimig geklopte eierdooiers. Meng het meel met het zout door het botereimengsel. Verdeel het deeg in twee gelijke delen. Meng door het ene deel de kaneel, anijspoeder, kruidnagelpoeder, kardemompoeder en nootmuskaat waardoor het beigebruin wordt. Het andere deel blijft lichtgeel. Verwarm de grill op de hoogste stand voor. Beboter de springvorm en schep hierin een dun laagje van het lichte beslag. Schuif de springvorm op het bovenste rooster onder de grill. Het beslag is na enkele minuten al gaar en hierop kan dan een dun beigebruin laagje worden geschept. Ook deze laag moet enkele minuten onder de hete grill totdat het beslag gaar is. Deze handeling herhalen we tot al het beslag op is. Nadat er nog ongeveer 6 laagjes zijn aangebracht moet de springvorm op een lager rooster onder de grill worden gezet. De spekkoek is klaar als het bovenste laagje gaar is.