Desserts / Italië

Libum

Cato's offercake, herboren voor op tafel: verse ricotta geslagen tot een beslag met kwarkvlekken, gebonden met ei en een beetje speltmeel, op laurierblaadjes gelegd en onder een afgedekte pan gebakken tot de randen goudbruin barsten. Warm gespleten en verdronken in donkere honing, eet het als de oudste cheesecake ter wereld.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Verse volle melkricotta (goed uitgelekt)
- ☐ 50 delen Speltmeel (ver)
- ☐ 30 delen ei
- ☐ 1 delen Fijn zeezout
- ☐ 4 delen verse laurierblaadjes (voor het bed)
- ☐ 60 delen Donkere honing (voor afwerking)

Zo maak je het.

01 Als je ricotta los is en aan het huilen is, bekleed dan een zeef met kaasdoek, schep hem erin en laat hem 20 tot 30 minuten (of langer in de koelkast) boven een kom uitlekken totdat hij stevig is geworden tot de textuur van zachte, snijdbare wrongel. Van natte ricotta ontstaat een beslag dat inzakt en stoomt in plaats van bakt, dus deze stap bepaalt of de libum een heuveltje vasthoudt. Gooi de wei weg.

02 Klop de uitgelekte ricotta hard met een houten lepel totdat deze loskomt en romig wordt, en werk dan het ei erdoor tot het beslag uniform en glanzend is. Voeg het zout toe en roer beetje bij beetje het speltmeel erdoor, totdat het verdwijnt in een zacht, dik, schepbaar deeg. Cato zegt dat je het 'bene' (goed) moet mixen; Het glad kloppen van de kaas geeft het gebakken libum zijn zachte, gelijkmatige kruimel. Stop zodra de bloem is opgenomen, zodat de gluten slap blijven.

03 Schik de laurierblaadjes op een bakplaat of in een ondiepe ovenschaal, uitwaaierend zodat de cakes direct op de bladeren rusten. Verdeel het beslag in vieren en vorm elk tot een ronde heuvel van ongeveer vijf centimeter breed en een centimeter hoog, en plaats er één op elk blad. De oliën van de laurier parfumeren de onderkant van de cake tijdens het bakken en zorgen ervoor dat deze niet blijft plakken; het blad is smaak en perkament in één. Strijk de bovenkanten lichtjes glad, zodat ze gelijkmatig bakken.

04 Bak op 375 F / 190 C. Cato laat de cake langzaam koken onder een hete aardewerken deksel - om die 'sub testu'-haard na te bootsen, plaatst u de eerste 15 minuten een omgekeerde metalen kom of een afgedekte pot over de cakes om zachte, gelijkmatige hitte vast te houden, tilt u hem er vervolgens af en bakt u nog 5 tot 10 minuten om de bovenkanten te kleuren. Ze zijn klaar als ze zijn uitgehard, gepoft en goudbruin aan de randen, in totaal 20 tot 25 minuten. De laurierblaadjes zijn aan de onderkant bruin en knapperig geworden.

05 Verwarm de honing zachtjes tot hij dun wordt. Til elke libum van het laurierblad op een serveerbord terwijl het nog warm is, splijt of prik de bovenkant en giet de warme honing erover, zodat deze in de scheuren en poelen rond de basis trekt. Cato laat de cakes warm serveren en gedrenkt in honing - eet ze meteen, als de wrongel nog zacht is en de honing intrekt. Het geroosterde laurierblad kan eronder blijven zitten als een geurige, eetbare garnering.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / libum