

MIGLIACCIO DI ROMAGNA

uit: La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene
(Pellegrino Artusi 1891)

recept voor 1 taart

700 ml melk
330 gram onverdund varkensbloed
200 gram druivensiroop of superfijne honing
100 gram gepelde zoete amandelen
100 gram suiker
80 gram zeer fijn broodkruim
50 gram gekonfijt fruit
50 gram boter
2 theelepels fijne kruiden
100 gram chocolade
1 theelepel nootmuskaat
een reepje citroenschil

BEREIDINGSWIJZE

- › stamp de amandelen fijn in een vijzel samen met het gekonfijte fruit dat je eerst in stukjes hebt gesneden en besprenkel ze af en toe met een paar theelepels melk en pureer het
- › zet de melk op het vuur met de citroenschil en laat dit tien minuten koken en verwijder de citroenschil
- › voeg de geraspte chocolade toe en als deze is gesmolten, haal je het van het vuur en laat je het een beetje afkoelen
- › giet vervolgens in dezelfde pan het bloed (dat al gezeefd is) en alle andere ingrediënten (voeg het broodkruim als laatste toe, want als het te veel is, kun je het voor later bewaren)
- › verwarm het mengsel au bain-marie en roer het regelmatig met een pollepel door, zodat het niet aan de pot blijft plakken (de gewenste gaarheid en de gewenste dichtheid worden bepaald door de pollepel die, wanneer deze in het midden van het mengsel wordt geplaatst, rechtop moet blijven staan; als dat niet het geval is, voeg dan de rest van het paneermeel toe, in de veronderstelling dat je niet alles erin hebt gegoten)

- › doe voor de rest hetzelfde als voor ricottataart nr. 387, d.w.z. giet het mengsel in een bakblik bekleed met Pasta Matta nr. 97 (= soort deeg voor hartige taarten) en als het opgesteven is, snij het in amandelen (in stukken snijden = waarschijnlijk taartpuntjes)
- › kook de pasta kort en laat de migliaccio niet boven het vuur uitdrogen, maar haal hem eruit als hij gaar is door er met een houten prikker in te steken
- (als je honing gebruikt in plaats van druivensiroop, proef het dan eerst voordat je de suiker toevoegt, zodat het niet te zoet wordt)