ALVI SE GUNSTELING

Deze klassieke Zuid-Afrikaanse citruspudding werd voor het eerst gemaakt door Mrs SJA de Villiers, schrijfster van het meest bekende Zuid-Afrikaanse kookboek 'Kook en Geniet'. Zoals gebruikelijk moest haar echtgenoot Japie alle gerechten eerst proeven alvorens ze gepubliceerd werden. Zo ook alle nagerechten die zij op één dag achter elkaar bereidde. Favoriet van Japie (Japie Se Gunsteling) en ook van Alvi van der Merwe is deze pudding met citrusvruchten. Speciaal voor Alvi bereid met de ALVI'S DRIFT Muscat Frontignan. De wijn die er natuurlijk ook bij geserveerd wordt.

INGREDIËNTEN VOOR 6-10 PERSONEN:

3	*eieren, gesplitst in wit en dooier*
250 gr	*witte basterdsuiker*
375 ml	*melk*
55 gr	*cakemeel*
160 ml	*sinaasappelsap*
30 ml	*citroensap*
50 ml	*Alvi's Drift Muscat Frontignan*
	fijne rasp van 1 sinaasappel
40 gr	*boter, gesmolten*

BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Klop de eidooiers met de suiker tot een luchtige massa. Voeg de helft van de melk toe en klop alles samen een minuut of twee.
3. Voeg het gezeefde cakemeel en de rest van de melk toe en meng goed.
4. Voeg het sinaasappelsap, citroensap, Alvi's Drift Muscat Frontignan, sinaasappelrasp en de gesmolten boter toe aan het beslag en meng goed.
5. Sla de eiwitten stijf in een metalen kom en spatel ze luchtig door het beslag.
6. Beboter kommetjes of thee- of koffiekopjes en vul ze met het beslag. Afhankelijk van de grootte van de kommetjes of kopjes kunt u het recept voor meerdere mensen maken.
7. Zet de kommetjes of kopjes naast elkaar in een ovenvaste schaal en vul de schaal tot de helft met kokend water.
8. Zet de schaal gevuld met de puddingschaaltjes in het midden van de voorverwarmde oven en bak ze in 40-45 minuten gaar en goudbruin. Open de ovendeur tussentijds niet, dan zakken de soufflés in.
9. Serveer bij voorkeur warm met een glaasje Alvi's Drift Muscat Frontignan.

ALVI'S DRIFT MUSCAT FRONTIGNAN

De Alvi's Drift Muscat Frontignan is een mooi voorbeeld van een rijke, rijpe en lekkere dessertwijn. De wijn heeft een gouden kleur die de rijpheid van de druiven weergeeft. De neus is gevuld met complexe aroma's van gedroogde vruchten, Muscat druiven en warme kruidigheid. Het hoge suikergehalte van de wijn geeft het een weldadig en decadent mondgevoel. De wijn vult de mond met een explosie van gedroogde abrikoos, perzik en nootachtige smaken. Deze zeldzame dessertwijn maakt van Alvi Se Gunseling een uitgelezen nagerecht.