

# KACHA GOURIEFF

Nagerecht

MEI 2024

Benodigdheden : voor **6** personen  
1 liter melk  
50 gr gewelde uitgelekte rozijnen  
50 gr gesneden oranjesnippers (zestes van appelsien)  
50 gr gekonfijte kersen  
50 gr ongezouten noten, met een tikkeltje zout  
5 eieren  
125 gr suiker  
175 gr griesmeel  
Een glaasje Kirsch of Grand Marnier

## Werkwijze :

Zet 1 liter melk op met 50 gr “gewelde” rozijnen, 50 gr sinaasappelzestes, 50 gr geconfijte kersen, 50 gr ongezouten noten, gehakt met een tikkeltje zout.

Laat de melk aan de kook komen.

Klop ondertussen 5 eierdooiers samen met 125 gr suiker tot een wit schuim. (ruban)

Klop de 5 eiwitten stijf.

Zet 175 gr griesmeel klaar.

Zodra de melk kookt laat men het griesmeel onder voortdurend roeren in de melk “regenen”.

Breng de melk terug aan de kook, en blijf met een "klopper" gedurende minstens vijf minuten roeren.

Neem van het vuur.

Meng er onder gestadig roeren de eier-suikermassa en de stijfgeklopte eiwitten door.

Onder voortdurend roeren terug **tegen de kook** aanbrengen. (zoals voor banketbakkersroom - denk aan de eierdooiers !!!!!!!) NIET LATEN KOKEN

Roer er van het vuur af nog een glaasje Kirsch door.

Dien de Kacha warm op, eventueel flamberen met Kirsch.

Smakelijk eten.

=====