

Semifreddo con rum door Onno Kleyn

Culinair journalist, Frankrijk- en Italiëkenner Onno Kleyn heeft van zijn passie zijn beroep kunnen maken. Inmiddels heeft hij meer dan 20 boeken over gastronomie en wijn op zijn naam staan. Elke week draagt hij bij aan de rubriek de Volkskeuken in de Volkskrant.

Onno over fairfood: ik sta helemaal achter het slechten van barrières voor de armere landen om hun producten aan ons te verkopen. Suiker moet niet in Nederland gemaakt worden als men het in de Caraïben beter kan.

Ingrediënten:

Voor 4 personen

150 g amaretti (Italiaanse bitterkoekjes)
3 eieren
75 g CSM ruwe rietsuiker
250 g mascarpone
1 kopje loeïsterke Honesta Aroma snelfitermaling
(mag ook decafé zijn), afgekoeld
1 borrelglasje rum (of cognac)
Cacao



Bereiden:

Scheid de dooiers van de witten en zorg dat er geen spoortje dooier in het wit komt. Klop de dooiers met de suiker glad en meng er de mascarpone door. Klop de eiwitten met schoon materiaal in een schone kom stijf. Spatel ze voorzichtig door het mascarponemengsel. Meng de koffie en de rum. Doop er één voor één de amaretti in en leg ze in laagjes in een kleine ovenschaal. Verdeel er de helft van de crème over. Maak weer een laag koekjes en crème en bestuif met cacao. Laat enkele uren opstijven in de koelkast.

Om het minimum dagloon van minder dan drie dollar te verdienen, moeten koffieplukkers in Guatemala een quotum van ruim 45 kilo per dag halen. Een studie naar plantages in Guatemala toonde aan dat de helft van de koffieplukkers dit minimumloon niet verdient.