Panforte di Siena

Benodigdheden:

Voor 4-6 personen

- Boter, om de vorm in te vetten
- 150 g heldere honing
- 150 g poedersuiker, plus extra om te bestuiven
- 160 g bloem
- 300 g geblancheerde hele amandelen
- 200 g gesuikerde
- Sinaasappelschilletjes
- Geraspte schil van 3 onbehandelde sinaasappelen
- ½ tl kaneel, plus extra om te bestuiven (desgewenst)
- ¼ tl nootmuskaat
- ¼ tl piment
- Snufje versgemalen zwarte peper
- Enkele vellen rijstpapier

Bereidingswijze:

Verhit de oven tot 150 graden of gasovenstand 2. Bekleed de bodem van een springvorm van 24 cm met het rijstpapier. Vet de zijkanten in met boter en bekleed ze met bakpapier.
Doe de honing en poedersuiker in een grote pan met dikke bodem en laat ze heel rustig op matig vuur smelten zonder dat ze verbranden. Roer in een aparte kom de bloem, amandelen, gesuikerde schilletjes, geraspte sinaasappelschil en specerijen door elkaar.
Doe wanneer de honing aan de randen begint te pruttelen het bloemmengsel en 0,7 dl water in de pan. Roer alles goed door elkaar en blijf een paar minuten roeren tot het plakkerig begint te worden. Giet het mengsel in de geprepareerde springvorm en zet hem 30 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de koek volledig afkoelen en bestuif hem royaal met poedersuiker. Meng eventueel ½ theelepel kaneel door de poedersuiker.