

deze vervolgens een de lip houdt: een banketbakkerstruc om de juistheid van de temperatuur vast te stellen. Volgens mij zat er geen wetenschappelijke methode achter, maar was het gewoon *Fingerspitzengefühl*, dat je pas door veel ervaring onder die spreekwoordelijke vingers krijgt.



Wij mochten onze kersen met fondant nu in de chocolade dopen. De fondant moest wel goed uitgehard zijn.

Met een steel aan de kers is dit een gemakkelijke opgave, maar omdat elk van de deelnemers slechts drie kersen met een steel had, dienden de moeilijkheden zich snel aan. Hoe doop

je kersen in de chocolade zonder zelf chocolade vingers te krijgen?



Gelukkig had Hans daarvoor stokjes met een gekruld stukje ijzerdraad meegenomen. Je gooide je kers in de chocolade en viste hem er dan met dit stokje uit.

Je moest nog wel even “dribbelen”. Dat is het laten afdruipe van de overvloedige chocoladesaus. Mijn buurvrouw aan het kookeiland meende dat degenen die vroeger aan basketbal hadden gedaan, daar beter in waren dan de anderen. Of het waar is betwijfel ik, maar een feit is dat de resultaten erg verschilden. Mijn papieren blad met kersenbonbons leek vooral op een Karel Appel. Er waren ook kunstenaars bij, die hun bonbons zo naar de banketbakker hadden kunnen brengen, wat ze niet deden, want deze dertig, in vier uur tijd gemaakte bonbons, gingen mee naar huis en we zullen er allemaal nog lang van snoepen, hoewel ik sommigen ervan verdenk, dat hun voorraad reeds voor de kerst op zal zijn.