

Kersenbonbons maken

Op 15 december 2025 kwamen twaalf mensen naar de workshop “Kersenbonbons maken”, waarvoor Ed banketbakker Hans Schroot had gevraagd. Om in de sfeer te komen begonnen we met een lekker stukje taart, o.a. Schwarzwälder Kirschtorte.



Kersen hebben we in de Betuwe meer dan genoeg, dus je moet er iets mee en wie lust er nu geen kersenbonbons? Maar hoe maak je ze? Dat is voor de leek nog niet zo simpel, merkten we gaandeweg. Je begint met kersen op brandewijn, liefst zure kersen. Die zijn maanden, zo niet jaren van tevoren al voor dit doel op de plank gezet. Vroeger, vertelde Hans, ging de banketbakker naar de fruittelers en kocht daar “volgers”. Dat zijn kersen die pas gaan bloeien nadat de eerste lading al gebloeid heeft. Deze “volgers” zijn wat steviger dan de eerste bloeiers. Daar gaat de sterke drank bij.



Er was chocolade ingekocht in grote zakken. Geen plakken, maar ruwe korrels, die eerst een minuut op 365 watt in de magnetron zacht werden gemaakt. Iedereen kreeg een kom met halfzachte korrels en daarna begon het roeren. Mijn buurvrouw aan het keukenblad merkte op dat er linksdraaiende roeders waren en rechtsdraaiende. Ik had daar nog nooit bij stilgestaan.

We leerden nog veel meer, o.a. dat er een blauwe waas over de gesmolten chocolade moet liggen en hoe we van speciaal bakkerspapier een spuitje moesten draaien. Daarin