

the SUN



COGITO ERGO SUN

Laatste Nederlandstalige communicatiemiddel van E.T.S.V. Scintilla, rots in de branding

REDACTIONEEL

De zon begint alweer onder te gaan als afsluiting van deze mooie dag. Je zou bijna vergeten dat het in dit nieuwe jaar eventjes echt winter is geweest met flinke kou. Eind vorig jaar heerste het gevoel dat we alweer bijna bij de zomer waren aangekomen. Uiteraard maakt het weer u, beste lezer, niet uit want u staat warm binnen. Waarschijnlijk met ons pilsje van de maand in uw ene hand en dit blad in uw andere hand. Om mij heen wordt nog druk gewerkt om deze eerste SUN van het jaar voor de eerste Scintilla VRIMIBO van het jaar weer een feit te laten worden. Zoals al even aangestipt vind u op dit blad het pils van de maand. Verder zal Sunny een anonieme lezer weer van advies voorzien en mocht u nog iets te doen zoeken vanavond dan kunt u zich uitleven met het recept uit de SUN. Namens de reactie wens ik u veel lees en drinkplezier. En zoals altijd, geniet maar drink met je maten.

VAN HET BESTUUR

Dames en heren,

Het nieuwe jaar is aangebroken en na een mooie borrel gister om het begin van 2016 te vieren, staan we hier nu bijeen om even lekker bij te komen van alle oliebollen. Het weer had ook goede voornemens om het toch nog een koude winter te maken, maar die heeft duidelijk ook een dagje nodig om bij te komen. Gelukkig maar. Verder nog meer

goed nieuws in het nieuwe jaar: de studiereis mag nu officieel doorgaan! Ten slotte is het bestuur voor komende twee weken onofficieel gedeeltelijk verhuisd, dus bij geen respons op de lokroep 'Bestuuuuuur' in de SK, kan het nieuwe fouragegebied in de Westzaal worden bezocht. Een nieuw jaarn, een nieuwe VriMiBo; voor iedereen die ik nog geen hand heb mogen schudden, een verlate beste wensen nog en voor iedereen met een biertje in de hand: Dames en heren, op de koningin, op Scintilla!

Hoogachtend,
Shing Long Lin
President der 86e bestuur

RECEPT

De studiereis heeft GO! Dus om dit te vieren hebben we vandaag een authentiek Amerikaans recept! We gaan namelijk cheesecake maken! Als je deze maakt hoeft je ook niet de te dure cheesecake bij de Starbucks te halen. Dus een hele hoop redenen om deze overheerlijke cheesecake te maken!

Ingredienten taart:

- 1 pak bastogne koeken
- 5 pakjes Monchou a 100 gram
- 250 gram crème fraîche
- 100 gram roomboter + extra om in te vetten
- 300 gram witte chocolade
- 1 zakje vanille suiker
- 4 eieren

Ingredienten coulis

- Frambozen (1 doosje diepvries)
- 30 gram suiker (dit is naar smaak)
- 2 eetlepels water

Verwarm de over voor op 150 graden. Vet je springvorm in en doe bakpapier op de bodem. Haal de bastogne koeken uit de verpakking en sla ze met een deegroller in een theedoek tot fijne kruimels. Smelt de 100 gram boter. Meng de boter en de koekkruimels en spreid deze uit over de bodem van de springvorm. Stop in de koelkast. Klop de monchou los en romig. Voeg een voor een de eieren toe, voeg het volgende ei pas toe als de vorige helemaal opgenomen is in de monchou. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Als de chocolade gesmolten is voeg je de crème fraîche toe en roer dit tot een gladde massa. Voeg de chocolade/crème fraîche toe aan het monchou mengsel en voeg ook de vanille suiker toe. Roer dit tot een gladde klontje loze massa. Haal de springvorm uit de koelkast en giet het mengsel op de bodem. Stop dit voor 50-55 minuten in de oven. Als hij uit de oven komt mag het midden nog een beetje wiebelig zijn. Als de taart klaar is moet hij afkoelen, als hij afgekoeld is moet hij minimaal 2 uur in de koelkast. De coulis maak je door de frambozen met het water en de suiker in een pannetje op het vuur te zetten. Als de frambozen zijn gesmolten plet je ze met een pollepel. Laat de coulis koken tot hij zo dik als jam is. Frambozen bevatten veel pitjes, dus haal de coulis vooral nog even door een zeef. De coulis spreidt je uit over de taart als hij uit de koelkast komt. Smakelijk!

