



Inhoud

In een oogopslag	12
Inleiding	16
Cakes en biscuitrollen	28
Taarten	86
Gebakjes en gistcakes	130
Crumbles, cobblers en strudels	162
Meringues	188
Puddingen, brownies en soufflés	222
Romige desserts	250
Fruiteddesserts	284
IJs en sorbets	318
Koude en bevroren desserts	346
Beignets, wafels en crêpes	388
Register	414

Cakes

Zoals je in het eerste hoofdstuk zult zien, is een heerlijke, prachtige cake een ideaal dessert. De grotere cakes kunnen worden onderverdeeld in twee hoofdgroepen: botercakes (die boter of vet bevatten) en biscuitcakes (met weinig tot geen boter of vet).

Basisrecept botercake

- 450 g bloem
- 1 el bakpoeder
- 1/2 tl zout
- 250 g boter, op kamertemperatuur
- 400 g suiker
- 2 tl vanille-extract
- 4 grote eieren, op kamertemperatuur
- 250 ml melk, op kamertemperatuur

Voor: 10-12 personen
Bereidingstijd: 15 minuten, plus 45-55 minuten in de oven

Botercake

Dit is de eenvoudigste cake om te maken. Een goede botercake is smeuïg en heeft een fijne, gelijkmatige textuur. Het succes hangt af van de toevoeging van voldoende luchtballen in het beslag.

Klop om te beginnen de boter met de suiker in een grote kom romig. Gebruik geen koude boter rechtstreeks uit de koelkast, maar laat die eerst op kamertemperatuur zacht worden. Ook de eieren en de melk (of een andere vloeistof) moeten op kamertemperatuur zijn. Soms worden eieren in hun geheel toegevoegd, andere keren worden de eiwitten afzonderlijk opgeklopt en op het laatste erdoor gespateld. Spatelen is niet roeren: je moet het beslag voorzichtig omhoog en over de eiwitten scheppen, zodat het mengsel niet zijn luchtigheid verliest. Spatel tot een egaal beslag.

Met de ingrediëntenlijst hiernaast en de stappen hieronder maak je een klassiek basisrecept voor botercake.



Basisrecept biscuit

- 100 g patentbloem
- 100 g maïszetmeel
- 6 grote eieren
- 150 g fijne kristalsuiker
- 90 g boter, gesmolten en licht afgekoeld
- 1 tl vanille-extract

Voor: 8-10 personen
Bereidingstijd: 25 minuten, plus 20-40 minuten in de oven

Biscuit

Biscuit is een luchtige cake met weinig tot geen vet. Vaak zit er geen bakpoeder in: hij rijst door de eieren met de suiker te kloppen tot het mengsel in omvang is verdrievoudigd. Deze cake vormt vaak de basis voor luxe stapeltaarten of biscuitrollen die met een rijke crème worden gevuld.

Je kunt het beslag in één of twee vormen bakken. De biscuit in één vorm kun je in twee of drie lagen snijden; de biscuits uit twee vormen kun je halveren zodat je in totaal vier lagen hebt.

Met de ingrediëntenlijst hiernaast en de stappen hieronder maak je een klassiek basisrecept voor biscuit.



Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet een ronde of vierkante cakevorm in (ong. 25 cm) en bekleed de bodem met bakpapier. Zet apart. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout boven een kom en zet ook dit apart.



Klop de boter met de suiker in een grote kom licht en romig met een mixer of houten lepel. Voeg de eieren één voor één toe en klop telkens goed door tot elk ei volledig is opgenomen. Roer het vanille-extract erdoor. Voeg het bloemmengsel afwisselend met de melk toe en klop tot een glad beslag. Meng niet langer dan nodig.



Schep het beslag in de voorbereide vorm en strijk de bovenkant glad. Bak de cake 45-55 minuten in het midden van de oven, tot hij goudbruin is en een prikker er schoon uitkomt.



Laat 10-15 minuten afkoelen in de vorm. Stort de cake dan voorzichtig op een rooster, verwijder het bakpapier en laat volledig afkoelen voordat je hem decoreert of aansnijdt.



Verwarm de oven voor tot 190 °C. Vet een of twee springvormen van 23 cm in en bekleed de bodem met bakpapier. Zeef de bloem en het maïszetmeel boven een middelgrote kom en zet apart.



Klop de eieren met de suiker in een grote hittebestendige kom. Zet op een pan met zachtjes kokend water (au bain-marie), zonder dat de kom het water raakt. Klop tot de suiker is opgelost en het mengsel 45 °C is. Haal van het vuur en klop met een mixer tot het afgekoeld, licht van kleur, dik en verdrievoudigd in volume is.



Spatel met een grote rubberen spatel de droge ingrediënten rustig door het eimengsel.



Spatel in een aparte kom de gesmolten boter en het vanille-extract door twee kopjes beslag. Spatel dit terug door het geheel. Schep het beslag in de vorm(en) en bak 20-30 minuten (bij twee vormen) of 30-40 minuten (bij één vorm), tot de biscuit goudbruin is en een prikker er schoon uitkomt. Laat 5 minuten afkoelen in de vorm, keer op een rooster, verwijder de bodem en het bakpapier, en laat volledig afkoelen.

Voor: 8-10 personen
Bereidingstijd: 30 minuten,
plus 20-25 minuten in de oven
Moeilijkheidsgraad: 2

Dit is een heerlijk lichte chocoladebiscuit. Vervang de frambozenlikeur door een zoete frambozensiroop als je deze taart voor kinderen bakt.

CHOCOLADEBISCUITTAART met frambozen

- CAKE
- 125 g maïszetmeel
 - 2 el bloem
 - 3 el natuurlijk (niet-gealkaliseerd) cacaopoeder of rauw cacaopoeder
 - 1 tl bakpoeder
 - 1/2 tl wijnsteenpoeder
 - 1/2 tl kaneel
 - 4 grote eieren, gesplitst
 - 150 g fijne kristalsuiker
 - 1/4 tl zout
 - 2 el boter, gesmolten en afgekoeld

- VULLING
- 180 ml slagroom
 - 2 el poedersuiker
 - 1/2 tl vanille-extract
 - 2 el frambozenlikeur
 - 300 g verse frambozen

- CHOCOLADEGLAZUUR
- 200 g poedersuiker + extra om te bestuiven
 - 2 el cacaopoeder + extra om te bestuiven
 - 2 el melk

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een ronde springvorm van 20 cm licht in. Bestuif met bloem. Bekleed de bodem met bakpapier.

Zeef voor de cake het maïszetmeel met de bloem, het cacaopoeder, het bakpoeder, het wijnsteenpoeder en de kaneel boven een kom.

Klop de eidooiers met de suiker in een grote kom met een mixer op middelhoge snelheid licht en dik.

Klop de eiwitten met het zout in een grote kom met een mixer op middelhoge snelheid tot zachte pieken. Voeg een grote lepel opgeklopt eiwit toe aan het eidooiermengsel en spatel voorzichtig erdoor. Spatel voorzichtig de rest van het opgeklopte eiwit erdoor.

Zeef het bloemmengsel nog een keer en spatel in twee porties voorzichtig door het eimengsel. Spatel de gesmolten boter erdoor. Schep het beslag in de vorm.

Bak 20-25 minuten in de oven, tot de cake lichtbruin is en terugveert als je er zachtjes op drukt. Laat 5 minuten in de vorm afkoelen, keer om op een rooster en laat volledig afkoelen. Snijd dan de cake horizontaal doormidden.

Klop voor de vulling de slagroom met de poedersuiker en het vanille-extract in een kleine kom met een mixer op hoge snelheid tot zachte pieken.

Leg een cakelaag op een bord en sprenkel de likeur erover. Bestrijk met de room en verdeel de helft van de frambozen erover. Leg de andere cakelaag erop.

Meng voor het glazuur de poedersuiker met het cacaopoeder in een kleine kom. Voeg de melk toe en roer glad.

Verdeel het glazuur over de cake en leg de rest van de frambozen erop. Bestuif met poedersuiker en cacaopoeder.

Als je dit dessert lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



AMANDELTAART MET FRAMBOZEN



FRAMBOZENTAART



MERINGUES MET FRAMBOZENVULLING





Voor: 4-6 personen
Bereidingstijd: 20 minuten
en 30 minuten in de oven
Moeilijkheidsgraad: 1

APPELCRUMBLE

- VULLING
- 4 grote Granny Smiths, geschild, klokhuis verwijderd en in blokjes
 - 1 tl koek-en-speculaaskruiden of pimentpoeder

- TOPPING
- 150 g havermout
 - 50 g haverzemelen
 - 50 g volkorenbloem
 - 4 el donkere basterdsuiker
 - 1 tl kaneel
 - 1/2 tl gemberpoeder
 - 120 g gezouten boter
 - 2 el amandelschaafsel

vanilleyoghurt, voor erbij

Verwarm voor de vulling de oven voor tot 180 °C.

Meng de appelblokjes met de koek- en speculaaskruiden in een ovenschaal van 23 cm. Dek af met aluminiumfolie en bak 15 minuten in de oven.

Voeg voor de topping de havermout, de haverzemelen, de bloem, de basterdsuiker, de kaneel, het gemberpoeder en de boter toe aan een kom. Wrijf de boter met je vingers erdoor, of mix in een foodprocessor, tot er een kruimelig deeg ontstaat. Roer het amandelschaafsel erdoor.

Schep de topping op de appels en druk met de achterkant van de lepel goed aan. Bak 30 minuten in de oven, tot de appels gaar zijn en de topping goudbruin is. Serveer warm met de vanilleyoghurt.

Als je dit dessert lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



APPEL-DAELCRUMBLE



BOYSENBESSEN-APPELCOBBLER



SNELLE EN SIMPELE APPELSTRUDEL



Voor: 8-10 personen
Bereidingstijd: 30 minuten
en 12 uur koelen
Moeilijkheidsgraad: 2

Tiramisu is een echte Italiaanse klassieker. Dit recept is zonder alcohol en daarom geschikt voor iedereen, van jong tot oud.

TIRAMISU

met witte chocolade en frambozen

- 180 g witte chocolade, gehakt
- 30 g cacaopoeder
- 500 ml kokend water
- 250 g mascarpone, los geroerd
- 300 ml slagroom
- 3 grote eieren
- 100 g poedersuiker
- 20 lange vingers
- 500 g frambozen
- 300 g frambozenjam

Laat de witte chocolade au bain-marie of in de magnetron smelten. Zet apart en laat afkoelen.

Voeg het cacaopoeder toe aan een hittebestendige kom. Roer geleidelijk het kokende water erdoor. Zet apart en laat 10 minuten afkoelen.

Klop de mascarpone in een kom met een mixer op middelhoge snelheid glad. Voeg de slagroom toe en klop tot een dik, egaal mengsel. Klop geleidelijk de afgekoelde chocolade erdoor.

Klop de eieren met de poedersuiker in een grote kom dik en romig. Spatel door het mascarponemengsel.

Doop de helft van de lange vingers één voor één in het cacaopoedermengsel, tot ze volledig zijn bedekt. Leg op de bodem van een trifle- of puddingvorm van 2 liter. Verdeel de helft van het mascarponemengsel over de lange vingers. Verdeel de helft van de frambozen erover. Doop de rest van de lange vingers in het cacaopoedermengsel. Verdeel over de frambozen en druk deze licht in het mengsel. Schep de rest van het mascarponemengsel erop. Zet afgedekt een nacht in de koelkast.

Verwarm de frambozenjam op laag vuur. Schenk door een fijne zeef in een kom. Leg de rest van de frambozen op de tiramisu, sprenkel de frambozenjam erover en serveer.

Als je dit dessert lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



FRUITIGE TIRAMISU



TIRAMISU MET CHOCOLADE EN ESPRESSO



BEVROREN TIRAMISU

Voor: 6 personen
Bereidingstijd: 45 minuten
Moeilijkheidsgraad: 2

Peren en chocolade zijn een gouden combinatie.

PEREN

met custard en chocoladesaus

PEREN
6 grote rijpe gele peren (bijv. Williams), geschild
300 g suiker
1/4 tl kaneel

CUSTARD
5 grote eidooiers
150 g suiker
50 g bloem
500 ml melk
1 tl vanille-extract
1/8 tl zout

CHOCOLADESAUS
125 g pure chocolade
60 ml kookroom

6 amarettikoekjes, verkruimeld, om te bestrooien

Zet de peren rechtop in een hoge, smalle pan. Bedek met koud water en roer de suiker en de kaneel erdoor.

Laat 20-30 minuten op laag vuur zachtjes pruttelen, tot de peren beetgaar zijn. Haal uit de pan en laat afkoelen.

Klop voor de custard de eidooiers en de suiker in een grote kom met een mixer op middelhoge snelheid licht en romig. Roer de bloem erdoor.

Breng de melk met het vanille-extract en het zout aan de kook. Roer het eidooiermengsel door de melk. Laat 5 minuten al roerend op heel laag vuur zachtjes pruttelen, tot de custard is ingedikt. Schenk in een kom en zet apart.

Laat voor de chocoladesaus de chocolade au bain-marie smelten. Breng de kookroom aan de kook, voeg toe aan het chocolademengsel en roer door.

Schenk de custard in zes serveerschaaltjes. Zet in elk schaalkje een peer en schep de chocoladesaus erover. Bestrooi met de amaretti en serveer.

Als je dit dessert lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



CUSTARDTAARTJES



CHOCOLADEBAVAROIS



GEPOCHEERDE PEREN MET SAFFRAAN EN IJS



Voor: 4 personen
Bereidingstijd: 20 minuten,
plus 2 uur koelen en ijs draaien
Moeilijkheidsgraad: 1

IJs, sorbets en granita's kun je van tevoren maken. Als je ze niet meteen serveert, schep ze dan in een diepvriesbakje, bedek met bakpapier en zet tot gebruik in de diepvries. Wil je ze langer dan een paar uur bewaren? Sluit het bakje dan af met een deksel, anders nemen ze andere geuren uit de diepvries op, wat hun smaak niet ten goede komt.

SINAASAPPELSORBET

- 250 g suiker
- 250 ml water
- 3 sappige sinaasappels
- 1 el Grand Marnier of een andere sinaasappellikeur
- verse muntblaadjes, ter garnering

Voeg de suiker en het water toe aan een middelgrote pan op matig vuur, breng aan de kook en laat regelmatig roerend 2-3 minuten koken, tot de suiker is opgelost.

Snijd de sinaasappels in de breedte doormidden. Pers 300 ml sap uit. Bewaar de schillen. Voeg het sinaasappelsap en de Grand Marnier toe aan het suikermengsel. Schenk door een fijne zeef in een kom, zet apart en laat afkoelen. Zet 2 uur in de koelkast.

Schraap met een lepel achtergebleven vruchtvlees uit de sinaasappelschillen. Bewaar de vier mooiste helften en snijd indien nodig een stukje van de onderkant, zodat ze blijven liggen. Zet de sinaasappelschillen tot het serveren in de diepvries.

Schenk het koude sinaasappelmengsel in de ijsmachine en draai er volgens de aanwijzingen van de fabrikant ijs van. Heb je geen ijsmachine? Zet het mengsel dan afgedekt 9 uur in de diepvries en roer elke 3 uur goed door.

Zet de bevroren sinaasappelschillen op bordjes. Vul met de sorbet en garneer met munt.

Als je dit dessert lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



CHOCOLADE-IJS MET SINAASAPPEL



CITROENSORBET MET AARDBEIEN



SINAASAPPEL-GEMBERGRANITA



Voor: 8-10 personen
Bereidingstijd: 30 minuten
en 6-12 uur koelen
Moeilijkheidsgraad: 1

Deze cheesecake is heel eenvoudig om te maken en smaakt goddelijk.

ONGEBAKKEN CHEESECAKE met citroen en rood fruit

KOEKBODEM

- 250 g verkruimelde digestieve koekjes
- 90 g gezouten boter, gesmolten
- 1 el honing
- 1 tl kaneel

Vet voor de koekbodem een springvorm van 23 cm in met boter. Meng de koekkrumels met de boter, de honing en de kaneel in een kom. Verdeel het koekjesmengsel over de bodem van de springvorm en druk goed aan. Zet in de koelkast terwijl je de vulling maakt.

VULLING

- 500 g roomkaas, op kamertemperatuur
- 250 g mascarpone, op kamertemperatuur
- 120 ml versgeperst citroensap
- 2 el fijngeraspte schil van 2 biologische citroenen
- 200 g suiker

Schep de vulling op de gekoelde koekbodem en zet minimaal 6 uur of een hele nacht in de koelkast.

TOPPING

- 450 g gemengd rood fruit
- 4 el poedersuiker

Pureer voor de topping 300 gram rood fruit met de poedersuiker in een foodprocessor glad. Druk door een fijne zeef in een kom en gooi de pitjes weg.

Sprenkel de topping over de cheesecake, verdeel de rest van het fruit erover en serveer.

Als je dit dessert lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



CITROEN-LIMOENCHEESECAKE



ITALIAANSE CHEESECAKE



CHEESECAKE MET VANILLE EN AARDBEI

