



INHOUD

Inleiding 6

BAILEYS *lente* 12

BAILEYS *zomer* 44

BAILEYS *herfst* 78

BAILEYS *winter* 112

Register 150

Chocolatini- CUPCAKES

BEREIDING
15-20
MIN.

AANTAL
12

VOORBEREIDING
20
MIN.



Hoeho moet er een speciale gelegenheid zijn om te smullen van deze luxe cupcakes? Nou vooruit dan maar: een goede dag op je werk, een kletsafspraak met een vriendin, dat zijn toch allemaal héél speciale gelegenheden...

BENODIGDHEDEN

muffinplaat voor 12
12 papieren
muffinvormpjes
elektrische handmixer
kleine spatel

INGREDIËNTEN

175 g boter, zacht
175 g lichtbruine suiker
2 grote eieren, geklopt
50 g cacao
100 ml Baileys
150 g bloem
½ tl baking soda
1 tl bakpoeder

VOOR DE BOTERCRÈME

60 g boter, zacht
60 g volvette roomkaas
180 g poedersuiker
2 el Baileys
1 tl cacao, ter decoratie
chocoladesprinkles,
ter decoratie
(naar keuze)

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed de muffinplaat met de papieren vormpjes.
- 2 Klop in een grote kom de boter en suiker met een garde tot een lichte, schuimige massa. Voeg het ei in delen toe en klop goed na elke toevoeging.
- 3 Voeg om en om de cacao en Baileys in delen toe en klop tussendoor steeds glad. Zeef de bloem, baking soda en het bakpoeder erover en spatel ze rustig door het beslag.
- 4 Schep het beslag in de papieren vormpjes en bak de cupcakes 15-20 minuten in de oven, tot ze gerezen zijn en een pen die je in het midden steekt er weer schoon uit komt. Laat de cakejes 5 minuten in de plaat afkoelen, haal eruit en laat verder afkoelen op een rooster.
- 5 Maak intussen de botercrème. Klop de boter en roomkaas door elkaar en voeg geleidelijk de poedersuiker toe. Klop goed na elke toevoeging, tot het mengsel dik en romig is. Voeg tot slot de Baileys toe en klop weer.
- 6 Breng de botercrème met een kleine spatel aan op de volledig afgekoelde cakejes. Zeef de cacao erover en eindig met een paar sprinkles. Utdelen maar!

Flat White MARTINI



PORTIES
1

VOORBEREIDING
5
MIN.

Martini? Iemand? Deze koffiecocktail is glad en romig en precies wat je nodig hebt voor een gezellig bijkletsavondje in de tuin of in je keuken met vrienden.

BENODIGDHEDEN

cocktailshaker (met
toebehoren)
martiniglas

INGREDIËNTEN

50 ml Baileys
15 ml (1 el) wodka
25 ml espresso
handvol ijs
3 koffiebonen,
ter decoratie

- 1 Schenk de vloeibare ingrediënten in een cocktailshaker en voeg het ijs toe. Sluit de shaker goed af en schud krachtig tot alles goed gemengd is en de vloeistof zijdezacht voelt.
- 2 Giet via een strainer in een martiniglas en garneer met de 3 koffiebonen. Serveer meteen. Cheers!



Salted caramel FUDGE



AANTAL
36

VOORBEREIDING
35
MIN.

Deze fudge is een superlekkere traktatie voor de warmere maanden. Dikke brokken ervan in gestreepte papieren zakken roepen beelden op van voorbije vakanties en lome strandtrips. Het kost maar weinig tijd om de fudge te maken, maar het levert wel lekker veel stukjes op – voor jezelf of om weg te geven.

Wat wil een mens nog meer?

BENODIGDHEDEN

vierkant bakblik van
20 × 20 cm
bakpapier
suikerthermometer
elektrische handmixer

INGREDIËNTEN

120 g boter, plus extra
voor het invetten
1 blikje (397 g) gezoete
gecondenseerde melk
of de karamelvariant
(‘Carnation Caramel’)
100 ml volle melk
50 ml Baileys
400 g (licht)bruine
suiker
1 tl zeezout

- 1 Vet de bakvorm in en bekleed hem met bakpapier.
- 2 Doe alle ingrediënten behalve het zout in een grote pan en verwarm op een laag vuurtje tot de suiker opgelost is en de boter is gesmolten en je een dikke, glanzende saus hebt. Zet het vuur hoger tot het mengsel borrelt en een suikerthermometer 116 °C aangeeft; roer af en toe, zodat de fudge niet vastkoekt. Dit duurt 10-15 minuten.
- 3 Haal de pan van het vuur en laat de fudge 5 minuten afkoelen. Klop het zeezout erdoor. Klop 5-10 minuten met de garde, tot de fudge indikt en zijn glans verliest – hij wordt nu glad en romig.
- 4 Schenk de fudge in de bakvorm en laat enkele uren afkoelen.
- 5 Haal de fudge uit de vorm en snijd in 36 vierkantjes. In een luchtdichte trommel zijn deze 2 weken houdbaar, of neem ze meteen mee in een papieren zak om uit te delen aan vrienden of collega’s.