

MARY BERRY'S
bakkijbel



MARY BERRY'S bakkijbel

MET MEER DAN 250 KLASSIEKE RECEPTEN



Karakter Uitgevers B.V.
www.karakteruitgevers.nl

Inhoudsopgave

CONVERSIETABELLEN **6**

INLEIDING EN TECHNIEKEN **8**

Klassiek gebak **36**

Vruchten- en notencakes **60**

Kruidig gebak **78**

Chocoladetaarten **92**

Cupcakes en ander klein gebak **110**

Feesttaarten **130**

Speciaal gebak **150**

Plaatgebak en flapjacks **170**

Koekjes **192**

Luxe koekjes **212**

Zandgebak en repen **228**

Gebak voor kinderen **240**

Open taarten en koffiegebak **260**

Brood **280**

Lichte vruchtencakes **298**

Zoete broodjes en scones **316**

Warme toetjes en taarten **338**

Soufflés en meringues **352**

Cheesecakes **370**

TAARTDECORATIE **386**

REGISTER **394**

DANKWOORD **400**



Omreken tabellen

De omgerekende temperaturen en hoeveelheden in onderstaande tabellen zijn een benadering, en derhalve soms naar beneden of naar boven afgerond.

Oventemperaturen en -standen

ELEKTRISCHE OVEN ZONDER HETELUCHT	ELEKTRISCHE OVEN MET HETELUCHT	GAS- OVEN
50 °C	40 °C	-
100 °C	85 °C	-
125 °C	105 °C	-
150 °C	130 °C	1-2
175 °C	150 °C	3-4
200 °C	170 °C	4-5
225 °C	190 °C	5-6
250 °C	215 °C	6-7
275 °C	235 °C	8

Vloeistoffen

2 eetl.	30 ml	0,3 dl
3 eetl.	45 ml	0,45 dl
¼ kop	60 ml	0,6 dl
½ kop	75 ml	0,75 dl
⅔ kop + 1 eetl.	90 ml	0,9 dl
¾ kop + 2 eetl.	100 ml	1 dl
½ kop	125 ml	1,25 dl
⅔ kop	150 ml	1,5 dl
¾ kop	175 ml	1,75 dl
¾ kop + 2 eetl.	200 ml	2 dl
1 kop	250 ml	2,5 dl
1 kop + 2 eetl.	275 ml	2,75 dl
1¼ kop	300 ml	3 dl
1⅓ kop	325 ml	3,25 dl
1½ kop	350 ml	3,5 dl
1⅔ kop	375 ml	3,75 dl
1¾ kop	400 ml	4 dl
1¾ kop + 2 eetl.	450 ml	4,5 dl
2 koppen	500 ml	5 dl
2½ kop	600 ml	6 dl
3¾ kop	900 ml	9 dl
4 koppen	1000 ml	1 liter

Gemiddelde hoeveelheden

8 eetl. boter = 1/2 kop = 110 gr

1 kop gezeefde bloem of gedroogd broodkruim = 140 gr

1 kop suiker = 225 gr

1 kop (aangedrukte) basterdsuiker = 170 gr

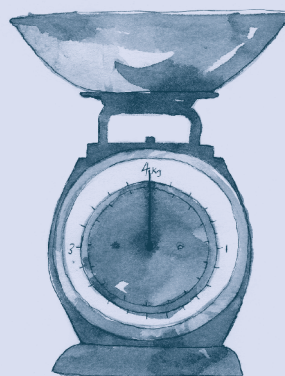
1 kop geleisuiker = 125 gr

1 kop honing of stroop = 340 gr

1 groot ei = 3 eetl.

1 eidooier = 1 eetl.

1 eiwit = 2 eetl.



Ahornsirooptaart

Deze taart is geïnspireerd op Canada en is geschikt voor speciale gelegenheden. Vul en bedek hem van tevoren zodat de cake smeug blijft.

225 gr zachte boter
225 gr lichte moscovadesuiker
1 sinaasappel, rasp
4 grote eieren
100 ml ahornsiroop
350 gr zelfrijzend bakmeel
2 afgestreken theel.
bakpoeder
½ afgestreken theel.
gemberpoeder
50 gr gehakte pecannoten

VOOR DE VULLING EN TOPLAAG

450 ml slagroom of double
cream
2 eetl. ahornsiroop
1 sinaasappel, rasp in dunne
repen ter decoratie

1 Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet een diepe ronde bakvorm met een diameter van 20 cm in en bedek de bodem met bakpapier.

2 Doe alle ingrediënten voor de cake behalve de pecannoten in een grote kom en klop het geheel door elkaar. Roer de pecannoten erdoor.

3 Schep het mengsel in de bakvorm en strijk het glad. Bak de taart 1-1½ uur tot hij goed gerezen en goudbruin is en stevig aanvoelt. Laat hem een paar minuten in de bakvorm zitten en haal hem er dan uit. Verwijder het bakpapier en laat de taart verder afkoelen op een rooster.

4 Maak de vulling en toplaag. Klop de slagroom tot hij net zijn vorm houdt en spatel dan de ahornsiroop erdoor.

5 Snijd de cake met een lang, scherp mes horizontaal in drie delen. Verdeel de slagroom tussen de lagen en over de bovenkant en zijkant van de taart. Versier de bovenkant met de sinaasappelrasp. Zet de taart in de koelkast.



Vlindercakejes

Vlindercakejes zijn snel en makkelijk te maken en erg geschikt voor een kinderfeestje.

100 gr zachte boter
100 gr fijne tafelsuiker
2 grote eieren
100 gr zelfrijzend bakmeel
1 afgestreken theel.
bakpoeder

VOOR HET GLAZUUR

175 gr zachte boter
350 gr gezeefde poedersuiker

TER AFWERKING

gezeefde poedersuiker, om te
bestuiven

1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Plaats papieren cupcakebakjes in de vormpjes van een cupcakebakvorm met 12 vormpjes zodat de cakejes hun vorm behouden.

2 Doe alle ingrediënten in een grote kom en klop ze in 2-3 minuten tot een glad beslag. Vul de papieren bakjes met het mengsel.

3 Bak de cakejes 15-20 minuten tot ze goed gerezen en goudbruin zijn. Haal de cakejes in de papieren bakjes uit de cupcakebakvorm en laat ze afkoelen op een rooster.

4 Maak het glazuur. Klop de boter en poedersuiker goed door elkaar. Snijd een plak uit de bovenkant van elk cakeje en snijd deze plak doormidden. Spuit wat glazuur in het midden van elk cakeje en leg de halve plakken cake hier zo op dat het lijkt of er een vlinder op elk cakeje ligt. Bestuif de cakejes met poedersuiker.





Maak chocoladevlindercakejes: volg het recept hiernaast en maak chocoladeglazuur. Meng 2 eetlepels cacao met 3 eetlepels heet water. Laat het mengsel iets afkoelen en klop er dan 175 gram zachte boter en 350 gram gezeefde poedersuiker door.

Als je 25 gram van het zelfrijzende bakmeel in het cakerecept vervangt door 25 gram cacao krijgen ook de cakejes een chocoladesmaak. Dan worden ze nog lekkerder.

Maak sinaasappel- of citroencakejes: voeg in stap 2 de rasp van 1 sinaasappel of citroen toe aan het beslag. Maak glazuur met boter, poedersuiker en wat sinaasappel- of citroensap. Bestuif ze met poedersuiker.

Wimbledontaart

Deze taart is niet alleen ideaal voor Wimbledon, maar voor alle zomerse evenementen. Hij bevat griesmeel in plaats van meel en krijgt daardoor een knapperige textuur. Eet hem op de dag dat je hem vult.

6 grote eieren, gesplitst
200 gr fijne tafelsuiker
2 sinaasappels, rasp en sap
150 gr griesmeel

VOOR DE VULLING EN TOPLAAG

100 gr aardbeien
1 passievrucht
150 ml slagroom of double
cream, geklopt
poedersuiker, om te bestuiven

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een diepe ronde bakvorm met een diameter van 20 cm in en bedek de bodem met bakpapier.

2 Doe de eidooiers, suiker, sinaasappelrasp, het sinaasappelsap en het griesmeel in een kom en klop het mengsel licht en dik met een handmixer. Klop in een andere schone kom de eiwitten stijf, maar niet droog. Spatel de eiwitten door het griesmeelmengsel. Doe het mengsel in de bakvorm.

3 Bak de cake 40 minuten tot hij goed gerezen is en de bovenkant terugveert als je hem licht indrukt. Laat de cake een paar minuten in de bakvorm zitten. Haal hem dan uit de bakvorm, verwijder het bakpapier en laat hem volledig afkoelen op een rooster.

4 Houd wat aardbeien achter ter decoratie en snijd de overige aardbeien in stukken. Halveer de passievrucht en schep de pulp eruit. Snijd de cake horizontaal doormidden en verdeel de plakken aardbei, passievruchtenpulp en slagroom over de onderste laag. Leg de bovenste laag erop en versier die vlak voor het serveren met de achtergehouden aardbeien. Je kunt deze in stukken snijden of heel houden. Zeef wat poedersuiker over de taart.

