



# DESSERTS

BIJ JANNEKE THUIS

CULINAIR ◆ KARAKTER



<b>RABARBER</b>	6
<b>CHOCOLADE</b>	16
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	42
<b>KOFFIE</b>	52
<b>oud brood</b>	66
<b>1x deeg 4x taart</b>	78
<b>TIRAMISÙ</b>	86
<b>YOGHURT &amp; KWARK</b>	98
<b>KRUIDEN</b>	108
<b>GROENTE</b>	120
<b>PUDDING</b>	132
<b>IJS &amp; PARFAIT</b>	144
<b>CRUMBLE</b>	174
<b>RIJST</b>	182





De basis van deze feestelijke tiramisù-charlotte is mascarponecrème met bosvruchtenpuree. Die maak ik zelf, wanneer het fruit op z'n best is. Verwarm de bosvruchten op laag vuur met 2 tot 3 eetlepels water tot het fruit zacht is. Pureer met de staafmixer of wrijf het fruit door een fijne zeef en laat afkoelen. Vries de puree in porties van bijvoorbeeld 50 gram in.

## BOSVRUCHTENCHARLOTTE

### VOOR 8 PERSONEN

150 ml espresso  
 6 eetlepels crème  
 de cassis  
 150 gram Italiaanse  
 lange vingers (savoardi)  
 2 blaadjes witte gelatine  
 125 ml bosvruchtenpuree  
 3 eetlepels suiker  
 375 gram mascarpone  
 150 ml slagroom  
 1 zakje vanillesuiker  
 150 gram bosvruchten  
 poedersuiker  
 - kom met platte bodem  
 (inhoud 1 liter), vershoud-  
 folie, mixer of keuken-  
 machine

**BEKLEED** de kom met een royaal vel vershoudfolie. Meng de koffie met de helft van de likeur in een diep bord. Doop de koekjes één voor één met de gesuikerde kant kort in de koffie. Zet ze tegen de rand van de kom (wat overblijft is straks voor de bodem).

**WEEK** de gelatine 5 minuten in een kom met ruim koud water. Verwarm in een steelpan de bosvruchtenpuree zachtjes met de suiker. Neem de pan van het vuur en laat de goed uitgeknepen gelatine al roerende in de warme puree oplossen.

**KLOP** met de mixer of in de keukenmachine de mascarpone met de slagroom en de vanillesuiker tot een dikke, romige crème. Meng er de bosvruchtenpuree en de resterende likeur door. Schep de bosvruchtencrème in de kom.

**DOOP** de rest van de lange vingers in de koffie en dek de crème ermee af; breek de koekjes tot de juiste lengte. Zet de charlotte minstens 4 uur in de koelkast om op te stijven.

**LEG** een bord op de kom en keer ze samen. Verwijder kom en folie. Garneer de charlotte met het verse fruit en bestuif met poedersuiker.

Bereiden: 30 minuten

Wachten: 4 uur









**OMGEKEERD RABARBERTAARTJE**



De fruitige kleur doet je haast vergeten dat rabarber een groente is. Verstop repen rauwe rabarber onder een deken van bladerdeeg en de oven doet de rest: de rabarber gaart tijdens het bakken en zorgt voor een heerlijke siroop.

## OMGEKEERD RABARBERTAARTJE

### VOOR 4 PERSONEN

25 gram roomboter  
5 eetlepels suiker  
350 gram rabarber  
2 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries), ontdooid  
125 ml crème fraîche  
- bakvorm van 14 x 24 cm

**VERWARM** de oven voor tot 200 °C. Vet de bodem en 3 cm van de rand van de bakvorm dik in met de boter. Bestrooi de bakvorm met 4 eetlepels suiker.

**SNIJD** de rabarber in stukken van 12 cm. Halveer dikke stengels nog een keer in de lengte. Leg de rabarber dicht naast elkaar op de suiker. Strooi er de laatste eetlepel suiker over. Dek af met de deegplakjes en stop het deeg goed tussen de rabarber en de vorm in. Prik met een vork gaatjes in het deeg.

**BAK** het rabarbertaartje in de voorverwarmde oven in 20 minuten goudbruin en gaar. Giet de ontstane siroop voorzichtig uit de vorm in een kom. Leg een schaal op de vorm, keer ze samen en verwijder dan voorzichtig de vorm. Bestrijk het taartje met de opgevangen siroop.

**SNIJD** het taartje in brede repen en serveer warm of op kamertemperatuur met een schep crème fraîche.

Bereiden: 10 minuten

Oven: 20 minuten