

# Inhoud

**INLEIDING 8**

**IJSBLOKJES MET EEN SMAAKJE 10**

---

**CHOCOBLOKJES MET EEN SMAAKJE 16**

---

**CHOCOLADETRUFFELS 24**

---

**JELLYBLOKJES 30**

---

**YOGHURTIJSJES 40**

---

**ICE POPS 48**

---

**CHEESECAKEBLOKJES 56**

---

**PANNA COTTA 64**

---

**IJSSANDWICHES 72**

---

**GEPOFTE-RIJSTBLOKJES 82**

**REGISTER 90**

**OVER DE AUTEUR 96**



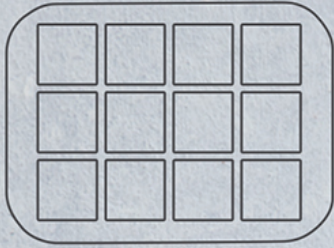
**E**en siliconen ijsblokjesvorm is een heel handige keukenhulp, en lang niet alleen voor het maken van perfect gevormde ijsblokjes. Kijk maar eens op het internet, waar allerlei blogs en filmpjes voorbijkomen die laten zien hoe je een ijsblokjesvorm creatief, culinair en eenvoudig kunt gebruiken: voor het maken van fruitige ijsblokjes, ijsblokjes met kruiden of van heerlijke sauzen en er zijn legio ideeën te vinden voor verrukkelijke nagerechten. Zolang je maar een ijsblokjesvorm van goede kwaliteit hebt, is alles mogelijk!

Ijsblokjesvormen lijken te zijn gemaakt voor de bereiding van toetjes. Ze zijn eenvoudig van vorm, gemakkelijk in gebruik en je kunt er oneindig veel lekkernijen mee maken die niet de oven in hoeven. Schenk jouw favoriete ingrediënten (eventueel in laagjes) in de vorm en laat de blokjes opstijven in de vriezer of koelkast. Dat is alles! Heel praktisch als je weinig tijd hebt en toch iets spectaculairs op tafel wilt zetten of om snel lekkere eenpersoonshapjes in elkaar te draaien, maar ook leuk voor een gezellige middag in de keuken met kinderen. Siliconen ijsblokjesvormen hebben een antiaanbaklaag en zijn buigzaam. Je wipt de blokjes zo uit de vorm, geheel intact en precies zoals je voor ogen had.

Dit boek is een verzameling van eenvoudige recepten waar de oven niet aan te pas komt, voor als je geen zin hebt om te bakken of voor in de zomer, wanneer je geen behoefte hebt aan de extra hitte van de oven. Maak bijvoorbeeld cheesecakeblokjes (blz. 56), die je zo op tafel tovert na een etentje, of chocoladetruffels (blz. 24), lekker en ook perfect om cadeau te doen. Of wat dacht je van ijssandwiches (blz. 72) – inclusief regenboogsuiker! – die zeker indruk zullen maken op een kinderverjaardag, en panna cotta (blz. 64), een chic Italiaans nagerecht dat zelfs geschikt is voor de strengste dessertcriticus in de familie.

Voor de recepten in dit boek heb je twee maten ijsblokjesvormen nodig: vormen met standaardafmetingen, voor blokjes van ongeveer 3 cm, en vormen met grotere vakjes van 5,5-6 cm. In de meeste recepten wordt de standaardvorm gebruikt, voor perfecte ‘hapklare’ toetjes. De grotere vormen worden vooral gebruikt voor de panna cotta-recepten, maar ze zijn ook geschikt voor de andere bereidingen, want je kunt de hoeveelheden en maten van de recepten in dit boek eenvoudig aanpassen.





# Ijsblokjes met een smaakje

Hoewel dit de eenvoudigst te bereiden blokjes zijn, is het wow-effect er niet minder om! Ijsblokjes met een smaakje zien er aantrekkelijk uit en verfraaien zelfs een gewoon glas bruisend mineraalwater of ijsthee. Bovendien zorgen ze voor heerlijke langzaam smeltende smaakgolven in bijvoorbeeld koffie of een matchadrank.





# Matcha latte-blokjes

Gebruik deze ijsblokjes om een heerlijk matchadrankje te maken. Voeg amandelmelk toe en laat de blokjes langzaam de weldadige smaak van matcha afgeven. De cafeïne in deze populaire Japanse groene thee zorgt voor een gebalanceerde energieboost die een paar uur doorwerkt.

**VOOR 12 IJSBLOKJES**

**4 DL AMANDELMELK**  
**1 EL MATCHA**  
**(GROENETHEEPOEDER)**  
**1 EL HONING OF**  
**AHORNSIROOP**

Klop in een kommetje alle ingrediënten door elkaar tot er geen klontjes meer in zitten. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een maatbeker of kan met schenktuit. Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Zet de vorm in de vriezer tot de blokjes volledig bevroren zijn.

---

# Ijskoffieblokjes

Voeg deze blokjes toe aan je ijskoffie voor nog meer smaak, of schenk er melk bij voor een verrukkelijke verkoelende latte.

**VOOR 12 IJSBLOKJES**

**4 DL IJSKOFFIE**

Schenk de ijskoffie in een siliconen ijsblokjesvorm (verdeel de koffie gelijkmatig over 12 vakjes). Zet de vorm in de vriezer tot de blokjes volledig bevroren zijn.

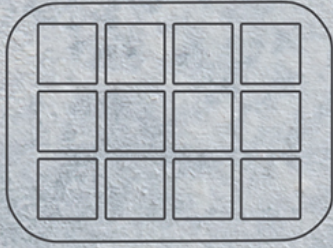


Matcha latte-blokjes

Ijsblokjes met citroen

Ijskoffieblokjes





# Chocoblokjes met een smaakje

Ontdek je talenten als chocolatier! De lekkernijen in dit hoofdstuk worden bereid door gesmolten chocolade in de ijsblokjesvorm te schenken en daar verschillende toppings aan toe te voegen. Experimenteer met elke combinatie van chocolade, noten en gedroogd fruit die je maar kunt bedenken. In de koelkast of vriezer blijven deze blokjes wekenlang goed. Laat ze voor het serveren op kamertemperatuur komen.





# Chocoblokjes met tahin

Tahin is een pasta van sesamzaad die veel wordt gebruikt in de mediterrane keuken. Deze pasta is een perfecte partner voor chocolade. De romige textuur en smaak van de tahin verrijken de chocolade en brengen de zoetheid in balans.

## VOOR 12 CHOCOBLOKJES

**170 G** PURE OF MELKCHOCOLADE, GEHAKT

**2 EL** TAHIN

**1 EL** GEROOSTERD SESAMZAAD

**MESPUNT** ZEEZOUTVLOKKEN OF GROF ZEEZOUT

Doe de stukjes chocolade in een hittebestendige kom en zet deze op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren. Je kunt de chocolade ook in de magnetron smelten:

verwarm steeds 10 seconden en roer tussentijds, tot de chocolade volledig gesmolten is.

Haal de kom van de pan en voeg de tahin toe aan de gesmolten chocolade. Roer slechts één keer door (voor een decoratief

draaipatroon). Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Bestrooi het chocolademengsel met het sesamzaad en zeezout. Zet de vorm ten minste 2 uur in de koelkast of vriezer.



Chocoblokjes  
met tahin

Chocoblokjes  
met  
vruchten  
en noten



# Chocoblokjes met vruchten en noten

De drie-eenheid van chocolade, noten en gedroogde vruchten is moeilijk te verslaan en dit recept laat zien waarom. Deze chocoladelekkernijen zitten boordevol rozijnen en pistache- en cashewnoten en zijn perfect voor de zoete trek in de namiddag. Ook geweldig als zelfgemaakt presentje voor familie of vrienden.

## VOOR 12 CHOCOBLOKJES

- 170 G** PURE OF MELKCHOCOLADE, GEHAKT
- 45 G** GEHAKTE PISTACHENOTEN, CASHEWNOTEN OF EEN ANDERE COMBINATIE VAN NOTEN
- 55 G** GEHAKTE ROZIJNEN, GEDROOGDE CRANBERRY'S OF EEN ANDERE COMBINATIE VAN GEDROOGDE VRUCHTEN

Doe de stukjes chocolade in een hittebestendige kom en zet deze op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren. Je kunt de

chocolade ook in de magnetron smelten: verwarm steeds 10 seconden en roer tussentijds, tot de chocolade volledig gesmolten is.

Schenk de gesmolten chocolade in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel de chocolade gelijkmatig over 12 vakjes. Strooi de gehakte noten en gedroogde vruchten erover en zet de vorm ten minste 2 uur in de koelkast of vriezer.