

INHOUD

INLEIDING... 6

1

ZONDER TE BAKKEN... 8

2

KLASSIEKERS... 28

3

**BIJZONDERE
GELEGENHEDEN... 56**

4

NAGERECHTEN... 76

REGISTER... 94

INLEIDING

In 1908 maakte de gevierde Zwitserse chocolatier Theodor Tobler samen met zijn neef Emil Baumann een reis naar Frankrijk, waar ze kennismaakten met *torrone*: een witte noga van amandelen, honing en suiker. Ze beseften dat ze iets bijzonders in handen hadden en combineerden de Zwitserse melkchocolade van Tobler met deze heerlijke zoetigheid – de allereerste TOBLERONE was geboren. Door Theodors aderen stroomde geen bloed maar zoetigheid. Zijn vader, Jean, banketbakker en patissier, opende in 1868 Confiserie Spéciale in de wijk Länggasse in Bern, Zwitserland. Hij runde de zaak samen met zijn vrouw Adelina, Theodors moeder, en ze verkochten karamelsnoep, gesuikerde vruchten, paaseieren en bonbons, hoewel ze destijds niet zelf de chocolade maakten. Toen Theodor en zijn broer in de zaak kwamen, was het tijd om uit te breiden. In 1899 opende hun chocoladefabriek de deuren en al snel kende iedereen de chocolade van Tobler.

Na de uitvinding van TOBLERONE groeide de zaak in rap tempo. En hoewel de chocolade nu – meer dan een eeuw later – wereldwijd in meer dan 120 landen wordt verkocht, wordt elke TOBLERONE nog steeds in die ene fabriek in Bern geproduceerd, net zo liefdevol en perfect als die allereerste reep. Dankzij de herkenbare vorm, de klassieke verpakking en het unieke logo is TOBLERONE 's werelds meest iconische chocolade: een driehoekige traktatie in een zee van blokken en repen. Door de bekende letters en het logo van TOBLERONE is de chocolade direct



herkenbaar, maar wist je dat er nog iets verborgen zit in dat iconische Matterhornlogo? Kijk maar eens heel goed: dan herken je een beer, het symbool van Bern, in de schaduwen van de beroemde berg.

TOBLERONE wordt geassocieerd met geven en delen. De verpakking en de ongebruikelijke vorm maken het tot het perfecte cadeautje, terwijl de manier waarop je de driehoekjes af kunt breken ervoor zorgt dat delen gemakkelijk en leuk is. TOBLERONE wordt op vliegvelden overal ter wereld verkocht, waardoor veel reizigers de chocolade als cadeautje voor thuis meenemen.

De recepten in dit boek laten je nieuwe manieren zien waarop je de chocolade kunt delen – en in elk recept komt de heerlijke smaak van TOBLERONE op creatieve manieren tot uiting. Probeer eens de Brownies met drie soorten TOBLERONE (blz. 30), een lekkere manier om onze witte, pure en melkchocolade te combineren, of verwen jezelf met een piekfijne TOBLERONE-taart (blz. 48). Maak indruk op familie en vrienden met de prachtige Perentaart met TOBLERONE & amandel (blz. 90), of trakteer jezelf op een heftige TOBLERONE-freakshake (blz. 12). Van eenvoudige baksels tot feesttaarten en spectaculaire toetjes – geniet van al die verrukkelijke manieren om in de keuken met deze geliefde chocolade aan de slag te gaan.



I

**ZONDER TE
BAKKEN**

ROCKY ROAD

Een oude favoriet, voor alle leeftijden, en ideaal als je weinig tijd hebt. Bewaar de stukken in de koelkast in een afgesloten doos en haal ze er 30 minuten voor het serveren uit.

Voor 16 vierkantjes; gebruik een bakvorm van 23 x 23 cm, bekleed met bakpapier

Bereiden: 15 minuten

Koelen: minstens 4 uur

150 g boter
3 eetlepels vloeibare honing
200 g pure TOBLERONE,
plus extra voor de
decoratie, fijngehakt
50 g rozijnen

200 g Oreo-koekjes, grof
gehakt
100 g minimarshmallows
150 g melk-TOBLERONE-
mini's

-
1. Laat de boter, honing en pure chocolade smelten in een grote pan op laag vuur. Neem de pan van het vuur en roer de rozijnen, Oreo's en de helft van de marshmallows erdoor tot alles volledig met de chocolade is bedekt. Roer de helft van de mini's erdoor en schenk het mengsel in de bakvorm. Strijk de bovenkant glad met de bolle kant van een lepel en verdeel de rest van de pure chocolade, marshmallows en mini's erover.
 2. Dek de vorm af met huishoudfolie en zet hem minstens 4 uur in de koelkast, of tot de 'koek' stevig is en in stukken gesneden kan worden. Snijd hem in vierkantjes en bewaar die maximaal 4-5 dagen in een luchtdicht afgesloten doos in de koelkast.
-

Tip: je kunt een deel de Oreo's vervangen door je lievelingskoekjes. Spritsen en gemberkoekjes zijn bijvoorbeeld erg geschikt.





2

KLASSIEKERS

TOBLERONE- BOSVRUCHTENBLONDIES

Als je van brownies houdt, probeer dan eens de blonde versie. Die heeft dezelfde structuur, maar bevat geen pure chocolade.

Voor 16 stuks; gebruik een ingevette bakvorm van 20 x 20 cm met antiaanbaklaag, bekleed met bakpapier dat je aan twee zijden 2-3 cm laat overhangen

200 g bloem
1 theelepel bakpoeder

½ theelepel fijn zeezout
150 g boter, plus extra voor het invetten
50 g vloeibare honing
100 g lichtbruine basterdsuiker
2 middelgrote eieren
1 theelepel vanille-extract
200 g frambozen

180 g witte TOBLERONE, fijngehakt

Voor de bosvruchtencompote

80 g bramen
80 g bosbessen
sap van ½ citroen
1 eetlepel vloeibare honing

1. Verwarm de oven voor op 190 °C (heteluchtoven 170 °C).
2. Doe alle ingrediënten voor de compote in een steelpan en laat ze op middelhoog vuur pruttelen. Draai het vuur laag en laat nog 10 minuten pruttelen, tot alle vruchten zijn gebarsten en de substantie op jam begint te lijken. Laat afkoelen.
3. Doe de bloem, het bakpoeder en zout in een grote kom. Laat de boter en honing in een steelpan smelten en schenk het mengsel daarna in een hittebestendige kom. Voeg de suiker, eieren en vanille toe en klop alles goed door elkaar. Schenk dit mengsel bij de bloem, voeg het grootste deel van de frambozen toe en schep alles met een grote spatel goed door elkaar. Het beslag moet glad en dik worden. Roer de helft van de witte chocolade erdoor en schenk het beslag dan in de bakvorm.
4. Schep de compote er her en der op en trek dan een prikker, mes of vork licht door de compote. Verdeel de resterende frambozen en chocolade erover en bak de blonde brownie 26-28 minuten in het midden van de oven. De blondie moet net stevig zijn en vanbinnen nog smeug.
5. Laat de blondie in de vorm 2 uur afkoelen en stevig worden. In een luchtdicht afgesloten bak blijft hij in de koelkast 4-5 dagen goed.

Tips: vervang de vruchten door vruchten naar keuze.

Snijd de koek in blokjes en vries deze op een bakplaat in; bewaar ze daarna in boterhamzakjes in de vriezer. Laat ze bij kamertemperatuur ontdooien.



CHOCOLADEBROWNIES MET MERINGUE

Alsof een gewone brownie nog niet lekker genoeg is, krijg je hier een recept voor een brownie met meringue. Knapperige en tegelijk smeùige meringue boven op de brownie ziet er indrukwekkend uit en smaakt fantastisch.

**Voor 25 stuks; gebruik een
bakvorm van 20 x 30 cm,
bekleed met bakpapier**

Bereiden: 40 minuten

Bakken: 45 minuten

250 g boter
250 g pure TOBLERONE
250 g donkere ruwe rietsuiker
4 grote eieren
200 g bloem
1 theelepel bakpoeder

6 pure TOBLERONE-mini's, in
driehoekjes gebroken, voor
de decoratie
cacao, voor de decoratie

Voor de meringue

4 grote eiwitten
220 g gele ruwe rietsuiker

1. Verwarm de oven voor op 170 °C (heteluchtoven 150 °C).
2. Laat de boter en chocolade in een grote steelpan op laag vuur smelten. Neem de pan van het vuur en roer de suiker erdoor. Voeg steeds 1 ei toe en klop na elke toevoeging met een (ballon)garde. Zeef de bloem en het bakpoeder erbij en meng alles goed. Schenk het beslag in de bakvorm en bak de brownie 12 minuten.
3. Doe ondertussen de eiwitten voor de meringue in een grote, schone, vetvrije kom en klop met een elektrische handmixer tot ze vrij stijve pieken vormen. (Je kunt dit ook in een keukenmachine doen.) Voeg heel geleidelijk de suiker toe en blijf kloppen tot je een dikke, glanzende meringue hebt. Verdeel die over de brownie. Zet het geheel onder in de oven en bak het 30 minuten. Als de meringue te veel dreigt te verkleuren, bedek je hem met aluminiumfolie. De brownie moet smeùig zijn en de meringue bovenop lekker knapperig.
4. Laat het geheel in de vorm afkoelen. Neem de brownie voorzichtig uit de vorm en snijd hem in 25 blokjes. Decoreer met een blokje chocolade, bestuif met de cacao en serveer. Bewaar de brownies maximaal 4-5 dagen in een luchtdicht afgesloten doos in de koelkast.

