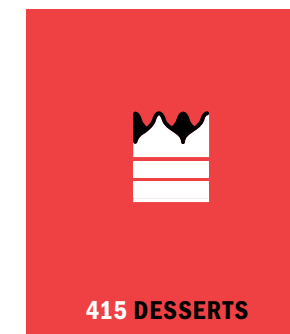
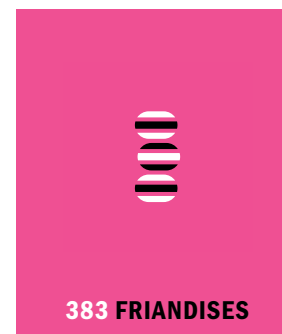
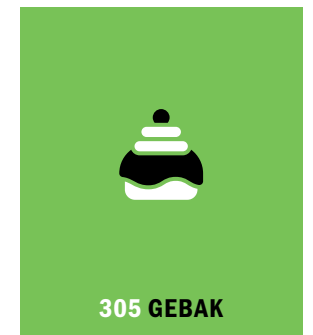


*Voor mama,  
jij hebt mij de liefde voor  
het bakken meegegeven*

**7** VOORWOORD  
**10** VOORDAT JE BEGINT

**14** BAKBENODIGDHEDEN  
**21** BASISINGREDIËNTEN



**475** NOOIT MEER MISBAKSELS  
**487** DANKWOORD  
**489** RECEPTENINDEX EN REGISTER



## VOORWOORD

---

In 2015 heb ik *Bakbijbel* geschreven en inmiddels zijn er daar ruim 130.000 exemplaren van verkocht. Ik ben daar echt waanzinnig trots op! Ik had toen nooit durven dromen dat ik 10 bakboeken zou maken met mijn uitgever Carrera Culinaire, waaronder *Koekjesbijbel* en *Toetjesbijbel*. En we zijn nog lang niet uitgebakken samen!

Na ruim 8 jaar was *Bakbijbel* wel toe aan een opfrisbeurt. In de afgelopen jaren heb ik veel bijgeleerd en nieuwe inzichten verworven. Daarom maak ik sommige recepten nu net iets anders. Ik heb alle recepten herzien, voorzien van extra variaties en tips, en sommige ook van een nieuwe foto. Ook ontbraken er enkele (nieuwe) klassiekers in *Bakbijbel*. In deze herziene editie staan die wel! Ik heb 25 nieuwe recepten toegevoegd, zoals red velvet taart, bananenbrood, pastéis de nata en roze koeken.

Bakken staat voor mij gelijk aan ontspanning en plezier. Als het feest is wordt er gebakken en als er gebakken wordt is het feest. Als kind genoot ik er al van wanneer ik bij mijn moeder op het aanrecht zat, terwijl zij aan het bakken was. Naarmate ik ouder werd, mocht ik steeds meer meehelpen en groeide mijn liefde voor alles rond bakken. Dat ik ruim twintig jaar later, in 2013, de eerste editie van het tv-programma 'Heel Holland Bakt' zou winnen, had ik nooit gedacht.

Toen ik tijdens mijn studie op mijzelf ging wonen, bakte ik regelmatig voor mijn huisgenoten. Ik vond het leuk om mezelf nieuwe recepten en technieken eigen te maken. Het gaf mij een kick om dingen vanaf de basis te bereiden. Dus geen instant banketbakkersroom, maar zelfgemaakt met verse melk en eidooiers. Hoewel het soms wat meer tijd kost, geeft alles zelf maken extra veel voldoening. En dat proef je ook! Zelfgemaakt bladerdeeg – met roomboter en liefde bereid – daar kan natuurlijk niets aan tippen!

*Bakbijbel* bevat meer dan 180 zoete bakrecepten. De recepten zijn ingedeeld in zeven hoofdstukken: 'Koek & koekjes', 'Cakes', 'Taarten', 'Gebak', 'Friandises', 'Desserts' en 'Wafels, poffertjes & pannenkoeken'. Binnen de hoofdstukken vind je zowel basisrecepten als variaties daarop. Om de recepten overzichtelijk te houden, is een aantal veelgebruikte onderdelen als bladerdeeg en botercrème terug te

## BAKBENODIGDHEDEN

### KEUKENAPPARATUUR



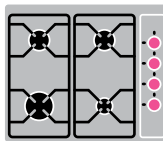
#### Oven

Uiteraard onmisbaar bij het bakken! De oven moet uitgerust zijn met een rooster en een bakplaat. Of je een ovenrooster of een bakplaat gebruikt, hangt af van het recept. Bakvormen plaats je op het ovenrooster, koekjes en broodjes daarentegen op de met bakpapier beklede bakplaat.



#### Staafmixer

Voor het puren van zacht fruit of om een ganache goed te mengen heb je een staafmixer nodig. Heeft je staafmixer een hak-molentje, dan is deze ook geschikt voor bijvoorbeeld het maken van amandelspijs of het hakken van noten en nougatine.



#### Kookplaat

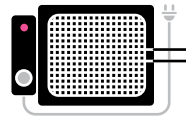
Regelmatig moet er iets verwarmd, gekookt of gebakken worden waarvoor een kookplaat (gas, elektrisch of inductie) onmisbaar is.



#### Gasbrander

Om Italiaanse meringue af te branden of om crème brûlée te karamelliseren is een gasbrander ideaal. Een (vaak goedkopere) gasbrander

van de bouwmarkt werkt ook prima. Bij gebrek aan een gasbrander kan de grillstand van de oven gebruikt worden, al is deze minder krachtig.

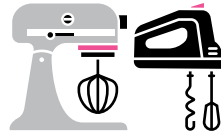


#### Frituurpan

Voor gebak dat gefrituurd moet worden is een elektrische frituurpan ideaal. Deze blijft goed op de juiste temperatuur. Eventueel kun je ook een gewone pan met thermometer gebruiken.

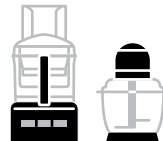
#### Mixer

Een handmixer en een standmixer met garde, platte menghaak en deeghaak komen van pas bij het mengen, mixen, kneden en kloppen. In mijn keuken staat een standmixer en ik zou niet meer zonder kunnen: het maakt het leven van een (thuis)bakker zoveel fijner! In de recepten geef ik aan of je iets het beste met de garde(s), deeghaak of de platte menghaak (van een standmixer) kunt mixen.



#### Keukenmachine/hakmolen

Een keukenmachine met mes of een hakmolentje gebruik je om ingrediënten mee fijn te hakken, bijvoorbeeld voor het maken van spijs en het hakken van hazelnoten of nougatine.



## BAKGEREI



#### Appelboor

Een handig hulpmiddel om met een simpele handeling appels van hun klokhuis te ontdoen.

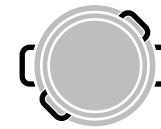


#### Blindbakvulling

Voor het blindbakken van een taartbodem kun je verschillende dingen gebruiken als steunvulling: gedroogde bonen, keramische bonen, ongekookte rijst of spliterwten. Je kunt de blindbakvulling steeds weer opnieuw gebruiken. Let er wel op dat je de gedroogde bonen of rijst niet meer kunt eten, wanneer ze als blindbakvulling hebben gediend.

#### Bain-marie

In sommige recepten wordt de techniek au bain-marie gebruikt. Dit is het bereiden of verwarmen van ingrediënten boven een heetwaterbad. Zet daarvoor een pan met een laagje water op het vuur en breng dat aan de kook. Plaats op de pan een hittebestendige kom: ingrediënten in de kom kunnen nu door de stoom van het water worden verwarmd. Let op: het kokende water mag de kom niet raken.



#### Bakpapier

Speciaal hittebestendig papier voor eenmalig gebruik dat wordt gebruikt voor het bekleden van

de bakplaat en van bakvormen, met als grootste voordeel dat er niets aan blijft plakken. Je kunt er ook voor kiezen om siliconen bakmatjes of herbruikbaar bakpapier te gebruiken; deze kunnen na het bakken worden afgewassen.



#### Cellofaanfolie

Dit zorgt voor een gladde afwerking van gebak dat op moet stijven. Bij sommige kookwinkels is een speciaal inlegfolie te koop; een alternatief is het cellofaanfolie waarmee bloemen ingepakt worden.

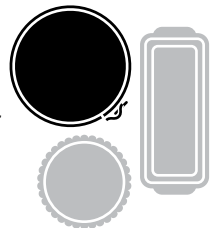


#### Cupcakecaisses

Dit zijn de papieren vormpjes waarin cupcakes gebakken worden, zodat ze makkelijk uit de cupcakevorm komen.

#### Cakevormen en taartvormen

Deze zijn verkrijgbaar in talloze soorten, maten en materialen. Experimenteer om te merken wat je prettig vindt om in te bakken en waar je goede resultaten mee behaalt. Mijn voorkeur gaat uit naar metalen bakvormen, vanwege hun gelijkmatige bakresultaat. In de recepten staat vermeld welke maat bakvorm je nodig hebt; bij gebruik van andere maten moet de baktijd en/of hoeveelheid worden aangepast (zie omreken tabel bakvormen blz. 12).



# BLADERDEEG

Kant-en-klaar bladerdeeg is prima om te gebruiken in de recepten, maar het is ook erg leuk (en vooral lekker) om zelf bladerdeeg te maken. Op deze bladzijde geef ik je mijn basisrecept voor bladerdeeg, op bladzijde 39 vind je een variant waarmee je sneller bladerdeeg kunt maken. In bijna alle recepten waar bladerdeeg is gebruikt staat ook een alternatief. Dat is of een rol koelvers bladerdeeg (van zo'n 24x40 centimeter) of het zijn plakjes diepvriesbladerdeeg. Die keuze heb ik gemaakt op basis van het formaat. Voor sommige recepten werken de kleinere plakjes beter, voor andere zoals de tompoezen is een rol deeg weer makkelijker.



## VOOR 600-650 GRAM

### VOOR HET DEEG

- 250 gr bloem
- 140 ml water
- 5 gr zout
- 50 gr boter, op kamertemperatuur

### OM TE TOEREN

- 200 gr boter, koud

**1** Kneed de ingrediënten voor het deeg met de hand of met een standmixer met deeghaak kort tot een samenhangend geheel en vorm hier een bal van. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

**2** Leg de toerboter tussen twee stukken plasticfolie en rol het stuk boter plat. Zorg ervoor dat het een vierkant wordt van ongeveer 1 centimeter dik. Verpak het stuk boter in het plasticfolie en leg het tot gebruik in de koelkast.



**Tip:** Zorg ervoor dat het deeg tijdens de bereiding niet te warm wordt, anders smelt de boter – met minder mooi bladerdeeg als resultaat.



**3** Rol de bal deeg op een licht bebloemd werkblad iets plat en rol er vier punten aan.



**4** Plaats de plak boter in het midden en sla de vier punten deeg eroverheen, zodat de boter bedekt is.



**5** Rol het deeg langwerpig uit tot het drie keer zo lang is als dat het breed is.





## GEVULDE KOEKEN

**Versgebakken zijn gevulde koeken het allerlekkerst: knapperig vanbuiten en smeuïg vanbinnen!**

**1** Doe de boter, basterdsuiker, citroenrasp en het zout in een kom en meng door elkaar. Dit kun je met de hand doen, met een handmixer met deeghaken of met een standmixer met de platte menghaak. Meng het ei en water erdoor. Voeg tot slot de beide soorten bloem en het bakpoeder toe en kneed tot een deeg. Verpak het in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

**2** Verwarm de oven voor op 210 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**3** Meng de spijs met het ei en water tot een smeuïge massa. Je kunt de amandelspijs in een spuitzak met een glad spuitmondje doen (zie how-to blz. 63), maar dat hoeft niet.

**4** Kneed het deeg kort door en rol het op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 2-3 millimeter. Steek of snijd cirkels van 10 centimeter uit het deeg en leg de helft daarvan op de bakplaat. Het deeg dat overblijft kun je opnieuw uitrollen. Verdeel de amandelspijs over de deeggrondjes en smeer het uit tot 1½ centimeter van de buitenkant. Maak het deeg aan de buitenkant licht vochtig met water en bedek de koeken met de overige deeggrondjes. Druk de zijanten goed dicht. Naar wens kun je de koek nu extra mooi maken door 'm met een gekartelde uitsteker van 9-9½ centimeter uit te steken. Bestrijk de koeken licht met het losgeklopte ei. Druk 3 amandelen in het midden van de koek en bestrijk de koeken nogmaals met losgeklopt ei.

**5** Bak de gevulde koeken in 13-18 minuten goudbruin en gaar. Laat ze afkoelen op een rooster.

### VOOR 8-12 KOEKEN

#### VOOR HET DEEG

- 165 gr boter, op kamertemperatuur
- 150 gr witte basterdsuiker
- rasp van ¼ citroen
- ¼ tl zout
- ½ ei, op kamertemperatuur, losgeklopt
- 1 el water
- 150 gr Zeeuwse bloem
- 150 gr bloem
- 1½ tl bakpoeder

#### VOOR DIE VULLING

- 275 gr amandelspijs (zie blz. 26)
- ½ ei, losgeklopt
- 1 el water

#### VERDER NODIG

- bloem, voor het werkblad
- 1 ei, losgeklopt, om te bestrijken
- 24-36 blanke amandelen, om te garneren

**Tip:** Je kunt de gevulde koeken na het vormen (en dus voor het bakken) invriezen. Reken zo'n 3-5 minuten extra baktijd als je de koeken bevroren in de oven doet.





## KOKOSTULBAND MET STERANIJS EN LIMOEN

Zin in een zomers gevoel, of een remedie nodig tegen de winterblues? Maak dan deze tropische kokostulband met steranijs en frisse limoen.

**1** Doe de kokosmelk en de steranijs in een steelpanetje en verwarm dit tot tegen het kookpunt. Zet het vuur uit en laat het mengsel 30 minuten trekken.

**2** Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet de tulbandvorm met een inhoud van 2,4 liter in met boter, bestuif deze licht met wat bloem en klop de overtollige bloem eruit.

**3** Doe de suiker, boter, het vanille-extract en het zout in een kom en klop deze met een handmixer met gardes of een standmixer met de platte menghaak in enkele minuten romig. Voeg de eieren één voor één toe, waarbij je het volgende ei pas toevoegt als het vorige volledig is opgenomen. Spatel vervolgens de bloem, de geraspte kokos en het bakpoeder erdoor en probeer hierbij de luchtigheid te behouden. Verwijder de steranijs uit de kokosmelk en spatel de kokosmelk door het beslag.

**4** Schep het beslag in de vorm en bak de kokoscake in 50-60 minuten goudbruin en gaar. Controleer of de tulband gaar is door er met een satéprikker in te steken en deze er weer uit te halen. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de tulband gaar. Laat de tulband 10 minuten in de vorm afkoelen en stort hem dan op een rooster. Laat de tulband helemaal afkoelen.

**5** Rasp de schil van de limoen met een fijne rasp en meng deze met het sap van een halve limoen, de poedersuiker en het water tot een glad glazuur. Decoreer de afgekoelde tulband met dit glazuur.

**VOOR 15-20 PLAKKEN**

**VOOR DE CAKE**

- 175 ml kokosmelk
- 4 stuks steranijs
- 300 gr suiker
- 165 gr boter, op kamertemperatuur
- 1 tl vanille-extract (zie blz. 84)
- ¼ tl zout
- 3 eieren, op kamertemperatuur
- 275 gr bloem
- 75 gr geraspte kokos
- 2½ tl bakpoeder

**VERDER NODIG**

- boter, om in te vetten
- bloem, om te bestuiven
- 1 limoen
- 125 gr poedersuiker
- ½-1½ el water



## CITROEN-MERINGUESLOF

**1** Bereid de sloffenbodems met de spijsvulling volgens het basisrecept van bladzijde 285.

**2** Doe de opgesteven citroenvulling in een kom en klop deze met een (hand)mixer met garde(s) kort op. Doe de citroenvulling in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1- 1½ centimeter (zie how-to blz. 63) en verdeel deze over het midden van de sloffen.

**3** Maak de Italiaanse meringue volgens het recept en garneer de sloffen met de meringue. Dit kun je doen door de meringue erop te scheppen en glad te strijken met de bolle kant van een lepel of met behulp van een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van 1- 1½ centimeter. Brand de meringue voor het serveren af met een gasbrander.

## HONING-BRAMENSLOF

**1** Bereid de sloffenbodems met de spijsvulling volgens het basisrecept van bladzijde 285.

**2** Klop de zure room samen met de mascarpone met een (hand)mixer met garde(s) luchtig. Voeg de honing toe en klop dit verder door. Doe het mengsel in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1- 1½ centimeter (zie how-to blz. 63). Spuit de honingmousse op de afgekoelde bodem, maar houd 1,5 centimeter aan de rand vrij. Verdeel de bramen erover en bestuif de sloffen met behulp van een theezeefje poedersuiker.

### VOOR 2 SLOFFEN (6 STUKKEN PER SLOF)

#### VOOR HET DEEG

- zie basisrecept (blz. 285)

#### VOOR HET SPIJS

- zie basisrecept (blz. 285)

#### VOOR DE TOPPING

- 1 recept citroenvulling (zie blz. 76)
- 1 recept Italiaanse meringue (zie blz. 51)

#### VERDER NODIG

- zie basisrecept (blz. 285)

### VOOR 2 SLOFFEN (6 STUKKEN PER SLOF)

#### VOOR HET DEEG

- zie basisrecept (blz. 285)

#### VOOR HET SPIJS

- zie basisrecept (blz. 285)

#### VOOR DE TOPPING

- 125 gr zure room
- 250 gr mascarpone
- 100 gr (heide)honing
- 400 gr bramen

#### VERDER NODIG

- zie basisrecept (blz. 285)





## ECLAIRS

BASISRECEPT

**Het makkelijke van de éclair is dat deze, in tegenstelling tot de meeste soezen, met één hand te behappen is. Gewoon uit het vuistje en afhappen maar! Maar je kunt natuurlijk ook een vorkje gebruiken.**

**1** Verwarm de oven voor op 210 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe het soezendeeg in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje met een doorsnede van 16 millimeter en spuit hiermee strepen van 11-13 centimeter op het bakpapier (zie how-to blz. 63). De eclairs gaan nog rijzen, dus houd voldoende afstand. Eventuele opstaande puntjes kun je met een natte vinger platdrukken. Bestrijk het deeg vervolgens met losgeklopt ei. Bak de eclairs in 25-35 minuten goudbruin en gaar. Open 5 minuten voor het einde van de baktijd de oven deur kort, om zo de stoom die tijdens het bakken is ontstaan te laten ontsnappen. Zorg dat de eclairs echt overal goudbruin zijn, anders storten ze in tijdens het afkoelen.

**2** Verlaag de oventemperatuur naar 170 °C en verdeel de hazelnoten over een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster de hazelnoten in 7-10 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen en hak ze in stukjes.

**3** Klop de banketbakkersroom met een (hand)mixer met garde(s) los en doe deze in een spuitzak met een glad spuitmondje van 5-7 millimeter. Maak met een scherp mesje 3 kleine gaatjes aan de onderkant van de eclairs en vul ze met de banketbakkersroom.

**4** Doe voor de topping de slagroom, pure chocolade en poedersuiker in een steelpan en verhit dit al roerende op laag vuur tot een glanzend glazuur. Laat het niet te heet worden. Verdeel het glazuur over de eclairs en bestrooi gelijk met wat gehakte hazelnootjes. Laat het glazuur opstijven in de koelkast.

**VOOR 15-20 STUKS**

**VOOR DE ECLAIRS**

- 1 recept soezendeeg (zie blz. 60)

**VOOR DE VULLING**

- 2 x recept banketbakkersroom (zie blz. 32)

**VOOR DE TOPPING**

- 50 gr blanke hazelnoten
- 100 ml slagroom
- 200 gr pure chocolade, gehakt
- 100 gr poedersuiker

**VERDER NODIG**

- 1 ei, losgeklopt







## MADELEINES

BASISRECEPT

**De perfecte madeleine heeft een 'buikje'. Dit buikje ontstaat alleen als het beslag goed gekoeld is en de madeleines kort en op hoge temperatuur zijn gebakken.**

**1** Doe de eieren, fijne suiker, de honing, het vanille-extract en/of de citroenrasp en het zout in een kom en meng alles met een garde. Het mengsel hoeft niet luchtig te worden, enkel goed gemengd. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng erdoor. Meng tot slot de gesmolten boter door het beslag. Dek het beslag af met plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Je kunt het beslag ook een dag van tevoren maken. Zelf vind ik het makkelijk om het beslag voor het rusten al in een spuitzak te doen, zo kun je het vanuit de koelkast gelijk makkelijk verdelen over de vormpjes.

**2** Verwarm de oven voor op 220 °C en vet een madeleinevorm in met boter.

**3** Vul ieder vormpje voor  $\frac{3}{4}$  met beslag. Doe de vormpjes niet te vol, het beslag gaat nog behoorlijk rijzen tijdens het bakken. Zet de vorm op een rooster in het midden van de oven. Bak de madeleines 4 minuten, verlaag dan de oventemperatuur naar 200 °C (laat de oven dicht) en bak ze nog 3-5 minuten, tot de madeleines goudbruin zijn. Haal ze direct na het bakken uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster.

**VOOR 20-25 STUKS**

**VOOR HET BESLAG**

- 3 eieren
- 140 gr fijne suiker
- 1 el honing
- $\frac{3}{4}$  tl zout
- 175 gr bloem
- $1\frac{1}{2}$  tl bakpoeder
- 150 gr boter, gesmolten

**VOOR DE SMAAK**

- 1 tl vanille-extract (zie blz. 84) en/of
- rasp van  $\frac{1}{2}$  citroen

**VERDER NODIG**

- boter, om in te vetten

**Tip:** Wil je de madeleines aan de onderkant wat lichter bakken, plaats de vorm dan op een bakplaat in de oven.

**Tip:** Voor een extra rijke smaak kun je de madeleines maken met beurre noisette. Verhit de boter tot een beurre noisette, zoals beschreven staat op bladzijde 391 en laat het iets afkoelen. Voeg voor deze versie samen met de beurre noisette ook 30 milliliter melk toe aan het beslag, anders kunnen de madeleines te droog worden.





# CRUMBLE

## APPELCRUMBLE

BASISRECEPT

**Kleine moeite, geweldig dessert! Voor deze crumble 'gooi' je alles simpelweg bij elkaar en drie kwartier later geniet je van de lekkerste crumble ooit!**

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Vet een ovenschaal in met boter. Meng de appelstukjes, de rozijnen, de suiker, de kaneel en het custardpoeder met elkaar en doe dit in de ovenschaal.
- 3 Doe voor de crumble alle ingrediënten behalve het amandelschaafsel in een kom en meng dit met je vingers tot deegkrumels. Voeg het amandelschaafsel toe en verdeel het kruimelmengsel over de appelvulling. Bak de appelcrumble in 35-40 minuten gaar. Serveer de crumble (lauw)warm.

### VOOR 4-6 PERSONEN

#### VOOR DE VULLING

- 5 grote appels, geschild, klokhuis verwijderd en in blokjes
- 50 gr donkere rozijnen
- 2 el suiker
- ½ tl kaneelpoeder
- 1 el custardpoeder

#### VOOR DE CRUMBLE

- 140 gr witte basterdsuiker
- 100 gr bloem
- 50 gr havermout
- ¼ tl zout
- 110 gr boter, koud
- 20 gr amandelschaafsel

#### VERDER NODIG

- boter, om in te vetten

**Tip:** Serveer de appelcrumble met vanille- of kaneelijs.



## OUD-HOLLANDSE KERMISWAFELS

Versgebakken zijn deze luchtige en knapperige wafels het allerlekkerste!

**1** Doe de eieren met de melk in een kom en klop de eieren los. Voeg de bloem, gist, kaneel, suiker en het zout toe en klop alles tot een homogene massa. Dit kun je met een garde doen, met een handmixer met gardes of met een standmixer met de platte menghaak. Voeg het water toe en mix tot een glad beslag zonder klontjes. Mix als laatste de gesmolten boter door het beslag. Laat het beslag afgedekt 1 uur rijzen op een warme plaats.

**2** Verwarm een wafelijzer voor, op middelmatige warmte (zo'n 180 °C), en vet het in. Giet met een soeplepel het wafelbeslag in het ijzer en bak de wafels in 4-6 minuten goudbruin en knapperig. Serveer de wafels zo vers mogelijk.

### VOOR 10-15 STUKS

#### VOOR HET BESLAG

- 3 eieren
- 150 ml melk, lauwwarm
- 250 gr patentbloem
- 7 gr gedroogde gist
- 1-2 tl kaneelpoeder
- 1 el suiker
- ½ tl zout
- 150 ml water
- 100 gr boter, gesmolten

#### VERDER NODIG

- boter, bakspray of neutrale olie, om in te vetten

#### SERVEER DE LUIKSE OF OUD-HOLLANDSE WAFELS MET (EEN COMBINATIE VAN):

- poedersuiker
- jam/vruchtencompote
- hazelnootpasta (licht verwarmd) met plakjes banaan
- speculoospasta (licht verwarmd) met verkrumelde speculoosjes
- chocolade-, frambozen- of karamelsaus (zie blz. 81 & 82)
- vers fruit
- ijs
- opgeklopte slagroom
- gesmolten chocolade (melk, puur of wit)
- nougatine (zie blz. 58)
- chocoladeschaafsel (zie blz. 43)
- (chocolade)hagelslag



## CAKE

### Het cakebeslag schift bij het toevoegen van de eieren

Dit kan twee oorzaken hebben: de ingrediënten waren te koud of de eieren zijn te snel toegevoegd. Zorg dat de ingrediënten echt goed op kamertemperatuur zijn. Eventueel kun je de kom met het beslag iets verwarmen (au bain-marie of door er een haarföhn op te zetten), maar blijf vooral wel verder kloppen.

Voeg de eieren één voor één toe, wacht tot het eerste ei helemaal opgenomen is voor je het volgende toevoegt. Als het beslag dan nog steeds gaat schiften, of dat lijkt te gaan doen, voeg dan alvast 1-2 eetlepels van de bloem uit het recept toe.

### De cake is ingestort na het uit de oven halen

Dit kan meerdere oorzaken hebben. Vaak gebeurt het doordat de cake van binnen nog niet gaar is: het midden is dan nog niet stevig genoeg om de cake zijn vorm te laten behouden. Controleer altijd of een cake gaar is, voordat je deze uit de oven haalt. Steek tegen het einde van de baktijd een (saté)prikker in het midden van de cake en haal deze er weer uit. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de cake gaar. Zit er nog wel cakebeslag aan, dan moet de cake nog wat langer bakken. Let op bij cakes met stukjes chocolade erin; als je met je prikker in een stukje gesmolten chocola-

de prikt, lijkt dit nog beslag te zijn. Prik in zo'n geval nog één of twee keer. Een cake kan ook instorten doordat hij te veel bakpoeder bevat of als het beslag te luchtig is geklopt. De cake is daardoor te luchtig geworden, kan al die lucht niet vasthouden en stort in. Kijk in dat geval kritisch naar de verhoudingen van het recept. Ook door verkeerde verhoudingen van de eieren, vloeistof, bloem of suiker kan de cake instorten. En dan is daar natuurlijk nog de klassieker: het openen van de oven tijdens het bakken van een cake. Doe dit nooit! Vooral tijdens de eerste helft van de baktijd rijst de cake door de warmte. Een koude stroom kan dit proces verstoren, waardoor je met een ingezakte cake blijft zitten.

### In de bovenkant van de cake zit een grote barst

De oventemperatuur was te hoog. De bovenkant van de cake was al gaar terwijl het beslag binnenin nog aan het rijzen was. Er is dan maar één uitweg voor het rijzende beslag: naar boven, waardoor de scheur in de cake ontstaat. Probeer de cake op een lagere temperatuur (en eventueel met een langere baktijd) te bakken. Overigens wordt de cake niet minder lekker van een scheur.

### De cake is van buiten mooi bruin, maar van binnen nog rauw

Waarschijnlijk was de oventemperatuur te hoog. Daardoor is de buitenkant

al mooi gekleurd, terwijl de cake van binnen nog niet goed gaar is. Verlaag de oventemperatuur de volgende keer en verleng de baktijd. Controleer de cake met een prikker voordat je hem uit de oven haalt. Steek de prikker in het midden van de cake en haal deze er uit. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de cake gaar.

### De cake komt niet (geheel) uit de vorm

Dit komt bijna altijd door het niet (goed) invetten van de bakvorm. Vet de vorm goed in met boter of bakspray, zorg ook dat je de hoeken goed meeneemt. Je kunt dit met een bakkwastje doen, maar ook met een stukje keukenrol of met je vingers. Bekleed bij een langwerpige cakevorm de bodem en twee zijkanten met bakpapier (zie ook how-to blz. 28). Bij een tulbandvorm (of een andere gedetailleerde vorm) is het verstandig de vorm na het invetten te bestrooien met wat bloem of paneermeel. Bij een vorm met veel details werkt paneermeel vaak beter, de korst wordt hierdoor iets dikker en komt zo makkelijker los. Klop wel overtollig bloem of paneermeel uit de vorm voor je deze gaat vullen.

### De cupcakes zijn ongelijk van hoogte

Het beslag was ongelijk verdeeld over de vormpjes. Gebruik een ijs- of portioneer-lepel om te zorgen dat er in ieder vormpje precies evenveel beslag

zit, hierdoor krijg je na het bakken cupcakes van gelijke hoogte. Of als je helemaal precies wilt werken, doe het cakebeslag dan in een spuitzak en zet de cupcakevorm op een weegschaal. Zo kun je het beslag voor elke cupcake afwegen.

### De cupcakes zijn bol aan de bovenkant in plaats van plat

Tijdens het bakken rijzen cupcakes vaak bol, maar dat is prima op te lossen. Plaats direct na het bakken een stuk bakpapier op de metalen cupcakevorm en leg daar een (snij)plank of (bak)plaat op. Keer deze met vorm en al om en verwijder de cupcakevorm zodat de cupcakes ondersteboven liggen. Als je ze zo verder laat afkoelen, krijgen ze een mooie platte bovenkant.

## BISCUIT

### Het biscuit is niet gerezen

Om een biscuit te laten rijzen, is het belangrijk dat het mengsel luchtig is. Het probleem kan zijn dat de eieren niet goed genoeg opgeklopt of nog onvoldoende afgekoeld waren voordat de bloem toegevoegd werd. Ook kan de luchtigheid tijdens het doorspatelen van de bloem verloren zijn gegaan. Het doorspatelen moet rustig gebeuren en vooral niet te lang. Dit mag in geen geval met een garde of mixer gedaan worden (zie ook how-to blz. 34).