



De lekkerste

Libelle

desserts

100 zoete verwennerijen met fruit, room en chocolade





Fruitige desserts	15
Sorbet met rode besjes	16
Gratin van pompelmoes	16
Mandarijnsoepje met granaatappel	18
Granita van limoen	20
Limoensorbet	20
Frambozenijstaart	22
Framboos-kokospudding	24
Crumble met peer, appel en bosbessen	24
Frambozensorbet met rood fruit	26
Bosvruchtensorbet	26
Kersenclafoutis	28
Zabaglione met rode vruchten	28
Salade van aardbei, watermeloen en munt	30
Plattekaascrème met bosbessen	32
Pavlova met aardbeien, ananas en pistache	34
Taartje met zomerfruit	36
Sinaasappelgranité	38
Coupe aardbeien met granité van meloen	40
Tempura van ananas met ijs	42
Ananas met mascarponecrème	42
Gegrilde perziken met meringue en munt	44
Perzikpotje met crumble	46
Poire belle Hélène	48
Appel-speculaascrumble	50
Yoghurt met citrusfruit	52
Romige desserts	55
Charlotte met aardbeienmousse	56
Aardbeiencrème	58
Cupcakes met roomkaas	58
Karamelcrème met pistache	60



Meringue met mango-ijs	62
Rabarbertrifle met pistaches	64
Rijstpudding	66
Yoghurtmousse met fruit	66
Semifreddo van aardbeien	68
IJstaart met aardbeien	70
Kaaspotjes met citroen	72
Limoncellomousse	72
Kaastaart met frambozen	74
Banana split	76
Crème caramel	76
Panna cotta met lemon curd	78
Bosbessentaartjes	80
Espresso panna cotta	82
Limoenmousse	82
Puddingtaart	84
Mangoroom met speculaas	86
Panna cotta met passievruchten	88
Pudding met frambozen	88
Tiramisu	90
Crème brûlée	92
Chocoladedesserts	95
Zwartewoudtaart	96
Merveilleux met hagelslag	98
Krokante chocoladenestjes	98
Limoen-chocoladeroom	100
Chocoladegebakjes met slagroom	100
Taartjes met chocolade-hazelnootvulling	102
Chocolademacarons	104
Chocolade-speculaascrème	104
Chocoladetaart	106



Chocoladetaart met amandel	108
Donuts met chocolade en hagelslag	110
Mousse van chocolade en plattekaas	112
Chocoladetruffels met hagelslag	112
Marmercake	114
Sachertorte	116
Muffins met chocoladecrème	118
Chocolademoeleux	120
Notentaart met chocolade	122
Chocoladesoufflés met rum	124
Chocolade-ijs met slagroom en frambozen	124
Chocolade-perentaart	126
Koekjestaart met chocolade	128
Chocolademousse	128
Chocoladecupcakes	130
Brownies	132
Meer taarten en gebak	135
Citroencake	136
Kaastaart met kriegengelei.....	136
Passievruchtencake	138
Omgekeerde cranberrycake.....	140
Citroenkrans	142
Rabarbercake.....	142
Javanais	144
Rabarbermuffins.....	146
Sinaasappelbloesems.....	146
Puddingtaartjes	148
Walnootgalettes	148
Aardbeicupcakes met frambozencrème	150
Koffietaart.....	150
Biscuit met aardbei en kiwi	152



Cheesecakemuffins met blauwe bessen	154
Kastanjemuffins	156
Druiventaart	158
Minipavlova met mandarijnen	160
Notengebak	160
Taartje met mandjeskaas	162
Bladerdeegtaartje met perzik	164
Appeltaart met crumble.....	164
Frangipanetaart	166
Krokant citroentaartje	168
Mandarijn muffins	170
Index van de recepten	173

Framboos-kokospudding →

Voor 4 personen • bereiding: 45 minuten

• 400 g frambozen • 40 g tapioca • 300 ml kokosmelk • 100 ml room • 4 el suiker • 2 el honing
• 1 el citroensap

1. Doe de tapioca in een kommetje, giet er kokend water bij en laat 10 minuten wellen.
2. Verwarm de kokosmelk met de room en de suiker. Voeg er de tapioca aan toe. Laat 20 minuten op een zacht vuurtje pruttelen tot de tapioca doorzichtig is. Haal van het vuur en laat afkoelen. Is de pudding te dik, doe er dan een beetje water bij.

3. Spoel de frambozen, houd er enkele apart. Mix de rest van de frambozen en zeef ze. Breng op smaak met de honing en het citroensap en schep goed om.

4. Verdeel de frambozencoulis over 4 mooie glaasjes. Lepel er een laagje pudding over. Werk af met wat frambozen en serveer.

→**TIP** • Als de frambozen nog niet echt goed rijp zijn, kun je wat extra honing bij de coulis doen.

Crumble met peer, appel en bosbessen ↓

Voor 6 personen • bereiding: 60 minuten

• 1 appel • 2 peren • 100 g bosbessen (ontdooid en uitgelekt) • 2 el suiker • ½ kl kaneel
• 100 g havermoutvlokken • 50 g bloem • 50 g bruine suiker • 50 g boter • zout



1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Schil de appel en de peren. Snijd ze in blokjes en meng met de bosbessen, de suiker, de kaneel en een snufje zout. Doe alles in een ovenschaal.
3. Meng de havermoutvlokken met de bloem en de bruine suiker. Laat de boter smelten, doe ze bij de vlokken en meng goed. Verdeel het mengsel over het fruit.
4. Zet de crumble 45 minuten in de oven, tot het fruit lekker zacht is en het crumblelaagje goudbruin kleurt.



Kaaspotjes met citroen →

Voor 4 personen • bereiding: 30 minuten + 1 uur in de koelkast

• 1 onbehandelde citroen • 100 g haverkoekjes • 20 ml rum • 300 g plattekaas
• 100 g roomkaas (type Philadelphia) • 30 g suiker

1. Spoel de citroen met heet water. Rasp de schil en pers de vrucht uit. Verkruimel de koekjes en houd 1 eetlepel ervan apart. Verdeel de rest over 4 glazen of potjes en besprenkel met rum.
2. Meng de plattekaas met de roomkaas en de citroenschil. Laat de suiker in een pannetje

karamelliseren. Giet er (voorzichtig) het citroensap bij en roer tot de karamel opgelost is. Laat even afkoelen, maar niet opstijven.

3. Meng de kaascrème met de karamelcrème. Verdeel over de glazen en zet 1 uur in de koelkast. Werk voor het serveren af met de rest van de koekkrumels.

Limoncellomousse ↓

Voor 4 personen • bereiding: 10 minuten + 1 uur in de koelkast

• 250 g mascarpone • 2 el limoncello • 4 el suiker • 2 eiwitten • geraspte citroenschil



1. Roer de mascarpone los met de limoncello en de suiker. Klop de eiwitten stijf en spatel ze erdoor.
2. Verdeel de mousse over mooie glaasjes en laat een uurtje opstijven in de koelkast. Werk voor het serveren af met een beetje geraspte citroenschil.



Chocolademacarons →

Voor 25 tot 30 macarons (naargelang van de grootte) • bereiding: 15 minuten + 12 minuten in de oven

• 90 g eiwit (ongeveer 3 eiwitten) • 250 g poedersuiker • 125 g amandelpoeder
 • 1 el cacao-poeder • 75 g hazelnootpasta

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Klop de eiwitten zacht op. Voeg de poedersuiker toe en klop verder op. Spatel het amandelpoeder erdoor tot een gladde, vrij vloeibare massa.
3. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Vul een spuitzak met het deeg en spuit kleine

- rondjes op het bakpapier. Laat ze even inzakken.
4. Bestrooi met het cacao-poeder, liefst door een zeefje. Zet 12 minuten in de oven. Laat afkoelen.
5. Smeer of spuit wat hazelnootpasta op de vlakke zijde van de 'schelpjes' en druk de andere helft er dan voorzichtig tegenaan.

Chocolade-speculaascrème ↓

Voor 4 personen • bereiding: 15 minuten + 2 uur in de koelkast

• 60 g chocolade • 150 ml slagroom (+ 30% vetgehalte) • 150 ml melk • 2 eidooiers • 30 g suiker
 • 5 speculaasjes



1. Doe de room en de melk in een pannetje, samen met de chocolade. Laat op een zacht vuurtje smelten en roer geregeld om.
2. Klop de eidooiers met de suiker tot een dikke, witte massa. Giet er de gesmolten chocolade bij en klop nog even door, tot alles goed gemengd is.
3. Verdeel de crème over 4 schaalpjes en laat 2 uur opstijven in de koelkast.
4. Werk elk schaalpje af met een speculaasje. Verkruimel het laatste speculaasje en strooi over de schaalpjes.



Aardbeicupcakes met frambozencrème →

Voor 12 stuks • bereiding: 20 minuten + 25 minuten in de oven

• 125 g zachte, ongezoeten boter • 125 g suiker • 125 g zelfrijzende bloem • 30 ml melk • 2 eieren

• 65 g aardbeien + 3 extra

Voor de frambozencrème: • 225 g roomkaas • 100 g poedersuiker • 50 g frambozen + 12 extra

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. Zet papieren cupcakevormpjes in een cupcakeblik. Maak de aardbeien schoon en snijd ze in kleine stukjes.
2. Maak het cupcakebeslag. Doe de boter in een kom en klop er beetje bij beetje de suiker door tot een lichte, luchtige massa waarin de suiker volledig opgelost is.
3. Voeg een voor een de eieren toe, en vervolgens de melk. Spatel dan de gezeefde bloem door het

- beslag en ten slotte ook de stukjes aardbei.
4. Vul de cupcakepapiertjes voor de helft en bak de cakejes 20 à 25 minuten. Laat afkoelen op een rooster.
 5. Maak de frambozencrème. Klop de roomkaas op met de suiker. Mix de frambozen fijn en roer ze door de roomkaas. Doe de crème in een spuitzak met glad mondje en werk de cupcakes af met de frambozencrème. Garneer met een kwartje aardbei en een framboos.

Koffietaart ↓

Voor 8 personen • bereiding: 30 minuten + 3 uur in de koelkast

• 1 rol bladerdeeg (kant-en-klaar) • 20 g boter • 400 ml volle room • 200 ml sterke koude koffie

• 100 g suiker • 2 eiwitten • 1 el amandelschilfers • poedersuiker



1. Klop de eiwitten stijf. Doe hetzelfde met de room. Meng de koffie met de room. Schep er dan beetje bij beetje de eiwitten door. Zet 3 uur in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C.
3. Bekleed een vorm met het bladerdeeg. Bedek met bakpapier. Leg daarop droge erwten of bonen en bak het deeg 15 minuten voor in de oven.
4. Verwijder het bakpapier en de erwten. Schep de koffiemousse in het voorgebakken deeg. Bestrooi met de amandelschilfers en de poedersuiker. Zet nog 5 tot 10 minuten in de oven. Serveer lauw.

