







HET  
TARTE À MOI  
bakboek

SCHEP EEN STUKJE  
Plezier

een zoete samenwerking met  
Laurence BemeImans

Lannoo



Voorwoord

- 01 -

## CAKE

---

Wortelcake met roomkaastopping	18
Upside down abrikozencake	21
Tiramisucake	22
Appelcake	24
Speltcake met bosbessen	26
Bananenbrood met chocolade	28
Gember-citroencake met citroenglazuur	31
Tulbandcake met pecannotenkruim	32

- 02 -

## TAART

---

Drésilienne-flantaart	36
Tiramisutaart	38
Crème brûlée-taart met rood fruit	40
Suikertaart	42
Frambozengebak	45



Taart met citroen en chocolade	46
Frangipanetaart	48
Rijsttaart	51
Citroenmeringetaart	52
Mini noten-karameltaart	54
Brésiliennetaart	56

- 03 -

## FRUIT

---

Ricottataart met framboos	61
Appeltaart	62
Clafoutis van kersen	64
Frambozenmeringues	66
Tarte Tatin	68
Dramentaartjes	70
Amandel-framboostaart	73
Bavarois van rode vruchten	74
Framboos-pistachetaart	77
Rabarbertaart	78

- 04 -

## CHOCOLADE

---

Chocoladetaart met peer	82
Brownie met room en walnoten	85
Moelleux taart	86
Chocolade-notenbrownie	88
Chocoladetaart	90
Mini-brownies	92
Millionaire's brownie	95





- 05 -

## KAAS

---

Kaastaart met citroen	98
Blueberry cheesecake	101
Cheesecake met avocado en limoen	102
Vegan cheesecake met karamel	104
Limoen-framboos cheesecake	106
Zomerse cheesecake	108
Kaastaart met appel	114
Framboos cheesecake	116
Cheesecake met citroen en bosbessen	118





- 06 -

## EENS WAT ANDERS

---

Danoffee pie	124
Fastéis de Nata	126
Rabarbertaart met meringue	128
Mini-amandine	130
Vegan mangotaart	133
Courgettebrownie	134
Dosvruchtenmeringuetartaart	136
Roosjestaart	138
Dulce de leche rijstpap	140
Pavlova met rood fruit	143
Key lime pie	144
Dankwoord	149
Tips van de deelnemers	154



## WORTELCAKE MET ROOMKAASTOPPING

*Een zoete, sappige en kruidige cake om duimen en vingers bij af te likken. Deze taart blijft gemakkelijk enkele dagen goed in de koelkast zonder uit te drogen. Tenminste, als je de verleiding kunt weerstaan, ze niet meteen op te smullen.*

Bereidingstijd: 4 uur  
Aantal personen: 10

### VOOR DE CAKE:

700 g wortelen, geraspt  
200 g bruine suiker  
4 eieren  
300 g suiker  
2,35 dl zonnebloemolie  
375 g patisseriebloem  
1 tl bakpoeder  
1 tl bicarbonaat  
1 tl zout  
4 tl kaneel  
1 tl gemberpoeder  
1 tl nootmuskaat  
1 tl gemalen kruidnagel  
70 g pecannoten, grof gehakt

### VOOR DE ROOMKAASTOPPING:

400 g roomkaas  
80 g volle yoghurt  
zeste van ½ limoen  
1 zakje vanillesuiker  
160 g bloedsuiker

### VOOR DE AFWERKING:

25 g walnoten, grof gehakt  
25 g pecannoten, grof gehakt

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng de wortelen met de bruine suiker. Meng in een tweede, grote mengkom de eieren met de suiker en de zonnebloemolie. Klop stevig los met de garde en voeg vervolgens de wortelen met bruine suiker toe en meng. Zeef de bloem boven de mengkom en voeg ook het bakpoeder, het bicarbonaat, het zout en de kruiden toe. Meng dit alles tot een mooi geheel. Hak de pecannoten grof en voeg toe aan het beslag.

Neem er twee vierkante springvormen van 23 centimeter bij en bekleed de bodem van beide vormen met een vel bakpapier. Vet de randen van de vormen goed in. Verdeel het beslag in twee gelijke delen en giet in de vormen. Bak 40 minuten in de oven.

Laat de wortelcake volledig afkoelen en maak vervolgens de topping door de roomkaas met de yoghurt tot een egaal geheel te mengen. Voeg de zeste van limoen, de vanillesuiker en de bloedsuiker toe en meng glad.

Snijd de randjes van de taarten af. Let hierbij op dat je dit gelijk doet voor beide helften. Snijd eventueel een stukje van de bovenkant af zodat de cake recht staat en niet afhangt. Leg één cake op een bord. Strijk er de helft van de topping overheen, leg daarop de tweede helft en bestrijk opnieuw royaal met de topping. Werk af met de noten en bewaar de taart in de koelkast.



- TIP -

De randjes van de cake afsnijden zal voor een mooier resultaat zorgen, maar is niet essentieel. Doe je het toch, maar houd je niet van verspilling? Mix dan de cake-restjes met een restje van de roomkaastopping in de blender en maak er cakepops van!









Aurélia, COCREATIE 2019

## UPSIDE DOWN ABRIKOZENCAKE

*Deze cake is een plezier om te maken en nog leuker om op te eten. De cake is niet te zoet en de lavendel zorgt voor een verrassend lekkere toets. Zeker eentje om te proberen als je van abrikozen houdt.*

Bereidingstijd: 3,5 uur  
Aantal personen: 8

800 g abrikozen  
6 el honing  
1 el gedroogde, eetbare lavendel  
4 eieren  
150 g patisseriebloem  
60 g amandelmeel  
1 tl bakpoeder  
150 g boter, gesmolten

VOOR DE AFWERKING  
geroosterde amandelschilfers  
verse lavendel

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Snijd de abrikozen in tweeën en haal de pit eruit. Verwarm 3 eetlepels van de honing op middelmatig vuur en voeg de abrikozen en de eetbare lavendel toe wanneer de honing stroperig is. Laat 10 minuten garen en kleuren.

Leg een vel bakpapier op de bodem van een springvorm van 24 centimeter en vet de randen in. Verdeel de abrikozen met de binnenkant naar beneden over de bodem van de springvorm. Laat hierbij zoveel mogelijk siroop in de pan en bewaar deze voor de afwerking. Snijd de overgebleven abrikozen in stukjes en zet apart.

Meng in een grote kom de eieren en de rest van de honing met de garde tot één geheel. Voeg er de gezeefde bloem, het amandelmeel en het bakpoeder aan toe en meng. Giet er de gesmolten boter bij, samen met de abrikozenblokjes en roer glad. Giet het beslag over de abrikozen en zet de taart 20 minuten in de oven. Laat hem daarna volledig afkoelen, verwijder de vorm en draai de taart om.

Strijk met een borstelkje de siroop over de taart en werk af met de geroosterde amandelschilfers en enkele takjes verse lavendel.

- TIP -

Wil je het liever wat zachter & zoeter, vervang dan de honing en de lavendel door lavendelhoning.



## TIRAMISUCAKE

*Bij deze taart, met mascarpone en koffie als hoofdsmaken, kun je niet anders denken dan aan dé klassieke zoetheid uit de Italiaanse keuken: Tiramisu. Een stukje Italië op je bord.*

Bereidingstijd: 3,5 uur  
Aantal personen: 8

---

### VOOR DE CAKE:

3 eieren  
130 g suiker  
0,5 dl sterke koffie  
120 g boter, gesmolten  
250 g zelfrijzend bakmeel

### VOOR DE TOPPING:

0,6 dl melk  
0,5 dl koffie  
400 g mascarpone  
140 g suiker  
1,5 dl volle room

### VOOR DE AFWERKING:

cacaopoeder

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Klop de eieren en de suiker schuimig met de garde. Giet er de koffie en de gesmolten boter bij. Zeef de bloem boven de mengkom en meng tot een glad deeg. Vet een gekartelde taartvorm van 24 centimeter in. Stort er het beslag in en zet het geheel 30 minuten in de oven. Laat volledig afkoelen.

Haal de cake uit de vorm, snijd de bovenkant eventueel wat gelijk en draai hem om.

Meng de melk met de koffie en smeer er de cake royaal mee in. Meng vervolgens de mascarpone met de suiker. Klop de room volledig stijf en spatel deze door het kaasmengsel. Doe de mascarponeroom in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze en spuit toefjes room op de cake totdat deze volledig bedekt is.

Werk af met cacao-poeder.







Danny, PATISSIER BIJ  
TARTE À MOI ALKEN



## APPELCAKE

Geen standaard appelcake maar eentje met een mix van olie en boter, bloem en amandelmeel, suiker en poedersuiker. Resultaat? Een supersmeuige cake met beetgare appeltjes. Smakelijk!

Bereidingstijd: 1 uur  
Aantal personen: 8

1,2 dl arachideolie  
100 g poedersuiker  
100 g boter, zacht  
100 g suiker  
4 eieren  
40 g amandelmeel  
200 g patisseriebloem  
20 g aardappelzetmeel  
2 appels  
parelsuiker

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Giet de arachideolie in een kom en voeg er de poedersuiker aan toe, gevolgd door de boter. Meng tot een glad geheel en voeg vervolgens de suiker, de eieren, het amandelmeel, de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel toe. Houd zeker deze volgorde aan en meng steeds tussendoor.

Vet een langwerpige bakvorm in en giet het beslag erin. Schil de appels, snijd ze in vieren en druk ze in het deeg. Strooi een handvol parelsuiker over de cake en bak 40 minuten. Laat volledig afkoelen en serveer.







[WWW.LANNOO.COM](http://WWW.LANNOO.COM)

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

TEKST: Nathalie Smets, Tarte à Moi & friends

RECEPTREVISIE: Laurence Bemelmans

FOODSTYLISTE: Dieke Santens

FOTOGRAFIE: Dramski

GRAFISCHE VORMGEVING: Katrien Van De Steene - Whitespray

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie:  
[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Tarte à Moi, Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2020

D/2020/15/370 - NUR 110

ISBN: 9783101170326

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Tarte à Moi schept een stukje plezier, als onderdeel van La Lorraine Bakery Group.