GEEN GEWONE BOTERHAMMEN

Een boterham met confituur of jam, wat is er gewoner? En tegelijk: wat is er lekkerder? Zeker als je er iets extra's mee doet.

BOTERHAM MET EEN RASTER VAN PERZIKEN- EN FRAMBOZENCONFITUUR

2 sneetjes boerenbrood
perzikenconfituur van BONNE MAMAN®
frambozenconfituur van BONNE MAMAN®
een garneerspuit

Met de garneerspuit maak je een mooi raster van twee soorten confituur op de boterhammen. Natuurlijk staat het je vrij om onder de confituur eerst een laagje boter te smeren.

BOTERHAM MET *CONFITURE DE LAIT* EN BANAAN

2 sneetjes boerenbrood
***confiture de lait* van Bonne Maman® (*confiture de lait* is een dikke, gekaramelliseerde stroop van gecondenseerde melk en suiker)**
een halve rijpe banaan, in schijfjes

Smeer een laagje *confiture de lait* op de boterhammen en leg er de plakjes banaan op.

BOTERHAM MET VERSE KAAS EN AARDBEIENCONFITUUR

2 sneetjes boerenbrood
een half potje verse kaas
aardbeienconfituur van BONNE MAMAN®

Smeer een flinke laag verse kaas op de boterhammen en daarbovenop een laagje aardbeienconfituur.

BOTERHAM MET ZACHTE GEITENKAAS EN KERSENCONFITUUR

2 sneetjes boerenbrood
een half potje zachte geitenkaas
kersenconfituur van BONNE MAMAN®

Besmeer de boterhammen met een laagje zachte geitenkaas en daarbovenop een laagje kersenconfituur.

GEEN GEWONE (OPGEROLDE) CAKE

We beginnen met dunne plakken cake, die we daarna beleggen en oprollen. Volg je eigen inspiratie, wij geven alvast enkele ideeën.

VOOR DE CAKE

3 eieren (dooier en eiwit gescheiden), 75 g suiker, 80 g bloem, 1 koffielepeltje vanille-extract, een snufje zout

Klop het eiwit stijf. Klop in een andere kom de dooiers samen met de suiker en de vanille tot een homogene massa. Voeg de bloem, het zout en daarna het geklopte eiwit toe. Schep dit beslag in een rechthoekige bakvorm die je eerst wat beboterd hebt. Zet gedurende 10 à 12 minuten in een oven van 180 °C. Als de dunne cake klaar is, haal je hem voorzichtig uit de vorm. Beleg hem naar smaak en rol hem op.

OPGEROLDE CAKE MET KASTANJECONFITUUR, MASCARPONE EN MERINGUEBROKJES

een plak cake (zie recept hierboven), 125 g mascarpone, kastanjeconfituur van BONNE MAMAN®, 4 meringues (verkruimeld)

Smeer een laagje mascarpone op de plak cake en daarna een laagje kastanje-confituur. Strooi er de stukjes meringue over en rol op.

OPGEROLDE CAKE MET AARDBEIEN-CONFITUUR EN SLAGROOM

een plak cake (zie recept hierboven), 25 cl room, 40 g poedersuiker, een half koffielepeltje vanille-extract, aardbeienconfituur van BONNE MAMAN®

Klop de room tot slagroom. Als je ziet dat die begint op te stijven, voeg je de poedersuiker en de vanille toe. Smeer een laagje aardbeienconfituur op de cake, daarna een laagje slagroom. Rol op.

OPGEROLDE CAKE MET ABRIKOZENCONFITUUR, PASSIEVRUCHT EN KOKOSNOOT

een plak cake (zie recept hierboven), abrikozenconfituur van BONNE MAMAN®, het vruchtvlees van 1 passievrucht, een handjevol kokosschilfers

Smeer een laag abrikozenconfituur op de plak cake. Smeer dan het vruchtvlees van de passievrucht uit. Strooi er de kokosschilfers over en rol op.

OPGEROLDE CAKE MET CHOCOLADE EN FRAMBOZENCONFITUUR

een plak cake (zie recept hierboven), smeerbare chocopasta, frambozenconfituur van BONNE MAMAN®, 15 g pure chocola, grof geraspt

Smeer een laag chocopasta op de plak cake. Smeer daarop een laag frambozenconfituur. Strooi er wat geraspte chocola over en rol op.