

125

RECEPTEN

LEKKER & SIMPEL

ZOET

SOFIE & JORRIT
VAN DAALEN BUISSANT DES AMORIE



125
RECEPTEN

LEKKER & SIMPEL
ZOET

SOFIE & JORRIT
VAN DAALEN BUISSANT DES AMORIE



COLOFON

© Sofie en Jorrit van Daalen Buissant
Des Amorie, 2020

1e druk, augustus 2020

Bertram + de Leeuw Uitgevers

Vormgeving binnenwerk: Annemarie Kleywegt

Omslagontwerp: Annemarie Kleywegt

Foto omslag: Jorian Lub

Fotografie binnenwerk: Sofie en Jorrit
van Daalen Buissant des Amorie en Jorian Lub

Foto auteurs: Jorian Lub

ISBN: 9789461562661

NUR: 440





VOORWOORD

Als we heel eerlijk mogen zijn, vonden we het best spannend om aan dit project, Lekker en Simpel ZOET, te beginnen. Zo'n beetje ieder jaar verschijnt er een nieuw Lekker en Simpel kookboek, maar het kookboek dat je nu in handen hebt is toch wel heel anders dan onze andere boeken. Bakken was, zeg maar, niet echt onze specialiteit en om dan een heel boek met alleen maar bakrecepten te gaan maken leek ons best een opgave.

Nadat we de laatste jaren zijn overspoeld met vragen en opmerkingen als: 'Wanneer komt er een bakboek?', 'Hebben jullie ook een boek met toetjes en taarten?', en 'Ik zou het leuk vinden als er een keer boek komt met bakrecepten', konden we er niet meer omheen. Er moest een kookboek met (simpele!) zoete recepten komen. De titel voor dit boek was al snel bedacht: ZOET.

Gelukkig hoeft de titel van het boek niet aangepast te worden van ZOET naar 'misbaksels'. Want slechts twee van de maar liefst 125 zoete recepten(!) hebben we opnieuw moeten maken. Als het ons zelfs lukt om deze bakrecepten te maken, dan kunnen jullie dat zeker ook. En wat zijn dan onze favorieten baksels uit dit boek? Jorrit: 'Als ik één recept moest kiezen, dan is dat de carrot cake cheesecake. Al vond ik de mega chocolate chip cookies ook super lekker'. Sofie: 'hmmm.. moeilijk, maar de browniekoekjes vond ik echt top!

Vergeet vooral niet om jouw creaties van de recepten uit ZOET te delen op Instagram. Tag @lekkerensimpel of gebruik de hashtag #lekkerensimpelkookboek zodat we jullie foto's voorbij zien komen. We hebben nu al zin om jullie baksels te mogen bewonderen. Vragen over een recept? Stel ze dan gerust aan ons via Instagram.

Heel veel bakplezier,
Liefs, Sofie en Jorrit





INHOUD

TAARTEN

Appeltaart zonder kneden	14
Franse appeltaart	17
Appel-perentaart	18
Karamel shortcake	21
New York cheesecake	22
Cappuccino cheesecake	25
Carrot cake cheesecake	26
Appeltaart cheesecake	29
Japanse cheesecake	30
Omgekeerde perentaart	33
Omgekeerde bananentaart	34
Citroen kwark taart	37
Bastogne kwarktaart met aardbei	38
IJstaart met frambozen	41
Pannenkoekentaart	42
Chocolade ganache taart	45
Karameltaart met chocolade ganache	46
Mars taart	49
Banoffee taart	50
Sinterklaas cheesecake	53
Paas cheesecake	54

CAKES EN BROWNIES

Roomboter cake	57
Bounty cake	58
Pompoencake met cream cheese frosting	61
Chocoladecake met rood fruit	62
Appel-speculaascake	65
Zebra cake	66
Griekse yoghurt-sinaasappelcake	69
Chai cake	70
Cake met gecondenseerde melk	73

Vanille custard cake	74
Bananenbrood met pecan	77
Chocolade-bananenbrood	78
Karamel cakerol	81
Cakerol met aardbeien en witte chocola	82
Koffie cakerol	85
Cakerol met mango	86
Fudge brownie	89
Stroopwafel brownies	90
Rocky Road brownies	93
Brownie met banaan	94
Blondies met appel en kaneel	97
Kruidcake	98
Noten-kruidcake met banaan	101
Peren kruimelcake	102
Appel-kruimel met haveremout	105
Bûche de Noël	106
Oliebollencake	109

CAKEJES EN MUFFINS

Stroopwafel cupcakes	110
Lava cakejes	113
Bananenbrood muffins met blauwe bessen	114
Appel-kaneel muffins	117
Sticky toffee muffins	118
Carrot cake muffins	121
Yoghurt citroen muffins	122

KOEKJES

Basisrecept koekjes	125
Citroenkoekjes	126
Gemberkoekjes	129
Cheesecake koekjes	130

Slagroom truffels	133	Appel-kaneelrolletjes met karamel	198
Oreo truffels	134	Tulband	201
Kokosmakronen	137	Scones	202
Chocolade kokosmakronen	138	Scones met chocola	205
Speculaas kokosmakronen	141	Galette met perzik	206
M&M koekjes	142	Wentelteefjes met peer	209
Mega chocolate chip cookie	145	Broodpudding met brioche	210
Witte chocolade koekjes met zeezout	146	Nutella-kaneel krans	213
Pindakaas koekjes	149	Strudel met perzik	214
Appelkoeken	150	Dutch Baby	217
Brownie koekjes	153	Koffiebroodjes	218
Boterkoek	154	Pecanbroodjes	221
Karamel-boterkoek	157	Bladerdeegbakjes met fruitsalade	222
Chocolade boterkoek	158	Griekse bougatsa	225
TOETJES		Puddingbroodjes	226
Snickers trifle	161	American pancakes	229
Kinder chocolade toetje	162	Oliebollen	230
Aardbeien tiramisu met witte chocolade	165	Beignets	233
Tiramisu met banaan	166	Kleine banketstaafjes	234
Mango tiramisu	169	Paasbrood met spijs	237
Koffie panna cotta	170	DRANKJES	
Witte chocolade panna cotta	173	Karamel-stroopwafel milkshake	238
Mascarpone mousse	174	Chocolade milkshake met oreo	241
Chocolade mousse met oreo	177	Dalgona chocoladekoffie	242
Aardbeien cheesecake in een glaasje	178	BASISRECEPTEN	
Appel cheesecake in een glaasje	181	Aardbeienjam	245
Chocoladetoetje met karamel	182	Dulce de leche	246
Perzik en mango crumble	185	Lemon curd	249
Sinterklaas tiramisu	186	Chocolade ganache	250
Paas tiramisu	189	Botercrème en botercrème op basis van banketbakkersroom	253
BROOD, BLADERDEEG EN OVERIG		Vanillesaus	254
Chocolade fudge	190	Toffeesaus	257
Tiramisu fudge	193	Banketbakkersroom	258
Karamel fudge	194	Cream cheese frosting	261
Kaneelrolletjes	197		





APPELTAART ZONDER KNEDEN

RECEPT VOOR 6-8 PERSONEN
TIJD: 25 MIN + 60 MIN IN DE OVEN
SPRINGVORM: 24 CM Ø

BENODIGDHEDEN:

225 GR BLOEM + EEN BEETJE
300 GR SUIKER + 3 EL SUIKER
280 GR GRIESMEEL
6 GROTE APPELS
1,5 TL GEMALEN KANEEL
1 ZAKJE VANILLESUIKER
50 GR GESMOLTEN BOTER + EXTRA
OM IN TE VETTEN

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Doe de bloem, suiker en griesmeel in een grote kom en meng dit goed door elkaar.
3. Schil de appels, verwijder het klokhuis en rasp de appels in een andere grote kom. Voeg aan de geraspte appels de kaneel, vanillesuiker en 3 eetlepels suiker toe. Meng dit goed door elkaar.
4. Vet een springvorm in met een beetje boter en verdeel een heel klein beetje bloem over de bodem en de zijkant van de springvorm.
5. Verdeel 1/3 van het droge mengsel over de bodem, verdeel daarover de helft van de geraspte appels, daarna weer 1/3 van het droge mengsel, daarna de andere helft van de geraspte appels en als laatste het overige deel van het droge mengsel eroverheen.
6. Verdeel over de appeltaart de gesmolten boter. Bak de taart in ongeveer 60 minuten in de oven goudbruin.





FRANSE APPELTAART

RECEPT VOOR 8 PERSONEN

TIJD: 30 MIN + 50 MIN IN DE OVEN

VORM: 24 CM Ø

BENODIGDHEDEN:

VOOR HET DEEG:

185 GR BLOEM

100 GR BOTER (OP KAMERTEMPERATUUR)

75 GR SUIKER

1 EI

MESPUNTJE ZOUT

VOOR DE VULLING:

100 GR SUIKER + WAT EXTRA

100 GR AMANDELMEEL

100 GR ZACHTE BOTER

2 EIEREN

3 APPELS

CITROENSAP

1 TL GEMALEN KANEEL

VERDER NODIG:

2 EL ABRIKOZENJAM

BEREIDINGSWIJZE:

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom. Meng met de hand of met een keukenmachine goed door elkaar. Als de boter niet op kamertemperatuur is, kun je de boter even in de magnetron doen. Vorm een mooie bol van het deeg en leg je het 15-30 minuten in de koelkast.

2. Verwarm de oven voor op 180 °C .

3. Roer voor de vulling de suiker en het amandelmeel door elkaar. Voeg de boter toe

en mix alles even door. Roer de eieren er één voor één door.

4. Bestuif je aanrecht met wat bloem. Rol het deeg uit totdat het ongeveer een halve centimeter dik is. Vet de vorm in met een beetje boter en bekleed de vorm met het deeg. Daarna kun je het amandelmengsel erover verdelen.

5. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appel in plakjes. Verdeel eventueel wat citroensap over de plakjes appel. Zet de plakjes appel rechtop in de vorm. Begin aan de buitenkant en eindig helemaal in het midden. Strooi wat kaneel over de appel. Strooi eventueel nog wat extra suiker over de plakjes appel.

6. Zet de Franse appeltaart ongeveer 50 minuten in de oven.

7. Meng de jam en 1 eetlepel water door elkaar en bestrijk de appeltaart hiermee als hij uit de oven komt.

APPEL-PERENTAART

RECEPT VOOR 6-8 PERSONEN
TIJD: 35 MIN + 60 MIN IN DE OVEN
VORM: 24 CM Ø

BENODIGDHEDEN:

VOOR HET DEEG:

350 GR ZELFRIJZEND BAKMEEL
200 GR BOTER (OP KAMERTEMPERatuur) +
EXTRA OM IN TE VETTEN
150 GR SUIKER
1,5 TL GEMALEN KANEEL
1 EI

VOOR DE VULLING:

3 APPELS (BIJV. GRANNY SMITH)
2 CONFERENCE PEREN
4 EL SUIKER
1,5 TL GEMALEN KANEEL
CITROENSAP
PANEERMEEL

BEREIDINGSWIJZE:

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom. Meng met de hand of met een keukenmachine goed door elkaar. Als de boter niet op kamertemperatuur is, kun je hem eventjes in de magnetron doen. Vorm een mooie bol van het deeg en leg het 15-30 minuten in de koelkast, ingepakt in vershoudfolie.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Schil de appels en peren, verwijder het klokhuis en snijd het fruit in blokjes. Doe de

blokjes met de suiker, kaneel en citroensap in een kom en meng door elkaar.

4. Vet de bakvorm in met boter. Bestuif een snijplank of het aanrecht met wat bloem. Rol twee derde van het deeg uit met een deegroller. Zorg er ook voor dat je wat bloem over de bovenkant van het deeg doet zodat de roller niet aan het deeg blijft plakken. Rol het deeg uit tot een lap van 1 centimeter dik. Leg de springvorm op het deeg en snijd met een mes om de springvorm heen. Pak daarna voorzichtig het stuk deeg wat je net uitgesneden hebt. Leg dit in de springvorm. Maak van het deeg wat je nog over hebt lange reepjes. Deze gebruik je voor de zijkant van de appeltaart.

5. Bekleed de bodem en de zijkant van de springvorm met deeg en verdeel wat paneermeel over de bodem. Schep de stukjes appel en peer over het deeg. Verdeel nog een paar reepjes deeg over de appel-perentaart en maak de reepjes goed vast aan de rand.

6. Als laatste smeer je de appeltaart in met een beetje losgeklopt ei.

7. Zet de appel-perentaart ongeveer 60 minuten in de oven.



KARAMEL SHORTCAKE

RECEPT VOOR 6-8 PERSONEN

TIJD: 30 MIN + 1 UUR IN DE KOELKAST

SPRINGVORM OF OVENSCHAAL: 20-22 CM

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE BODEM:

120 GR SPRITSEN

75 GR ROOMBOTER + EXTRA OM IN TE VETTEN

VOOR DE KARAMELLAAG:

100 GR ROOMBOTER

25 GR LICHTBRUINE BASTERDSUIKER

1 BLIKJE GEZOETE GECONDENSEERDE MELK

VOOR DE CHOCOLADELAAG:

200 GR PURE CHOCOLADE

50 GR WITTE CHOCOLADE

BEREIDINGSWIJZE:

1. Begin met het maken van de bodem. Verkruimel de koekjes met de hand of in een keukenmachine. Smelt de roomboter en meng dit door de koekkrumels. Als het geheel nog niet plakkerig genoeg is, kun je wat extra gesmolten boter toevoegen. Verdeel de koekkrumels over een ingevette springvorm of ovenschaal. Druk alles aan met een lepel. Als de koekkrumels aan je lepel vastplakken, kun je ze ook aandrukken met een stuk bakpapier. Zet de vorm in de koelkast en ga verder met de karamellaag.

2. Smelt de boter met de basterdsuiker in een kleine pan. Blijf ondertussen goed roeren. Als de suiker is gesmolten voeg je de gecondenseerde melk toe. Laat dit 10 minuten zachtjes pruttelen maar blijf ondertus-

sen goed roeren. Als de karamel iets dikker is geworden, zet je het vuur uit. De karamel hoeft niet heel dik te zijn, in de koelkast wordt hij nog wel iets dikker en steviger. Verdeel de karamel over de koekjesbodem. Zet het geheel in de koelkast en ga verder met de chocoladelaag.

3. Smelt de pure chocolade au bain marie. Vul hiervoor een kleine pan met kokend water en zet een grote kom bovenop de pan. Zorg ervoor dat de kom het water niet raakt. Smelt de chocolade in de kom, haal van het vuur en laat een paar minuten staan. Giet vervolgens de pure chocolade over de karamel.

4. Smelt daarna ook de witte chocolade au bain marie. Doop met een lepel in de witte chocolade en trek een aantal lijnen onder elkaar in de pure chocolade. Trek met een satéprikker of een mes in de witte chocolade een lijntje omhoog, een stukje verder trek je een lijntje omlaag, daarna weer omhoog. Zo ga je door totdat je de hele taart hebt gedaan.

5. Zet de karamel shortcake minimaal een uur in de koelkast totdat hij mooi stijf is geworden.

6. Snijd de karamel shortcake in stukjes. Hij is erg machtig, dus snijd niet te grote stukken.



NEW YORK CHEESECAKE

RECEPT VOOR 8 PERSONEN

TIJD: 20 MIN + 70 MIN IN DE OVEN + 8 UUR WACHTTIJD

SPRINGVORM: 22 CM Ø

BENODIGDHEDEN:

200 GR BASTOGNE KOEKEN
(OF ANDERE KOEKJES)

75 GR BOTER + EXTRA OM IN TE VETTEN

600 GR NATUREL ROOMKAAS

3 EIEREN

150 GR SUIKER

125 ML ZURE ROOM

RASPEL VAN 1 CITROEN

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verkruimel de koekjes en smelt de boter. Meng de koekkrumels met de gesmolten boter. Verdeel dit over een ingevette springvorm. Druk de koekkrumels aan met een lepel.
3. Bak de koekjesbodem ongeveer 10 minuten in de oven. Haal de springvorm eruit en verhoog de oventemperatuur naar 225 °C.
4. Meng met een mixer in een kom de roomkaas, eieren, suiker, zure room en het citroenrasp. Ga door tot je een glad geheel hebt.
5. Giet het cheesecake mengsel op de koekjesbodem en zet de cheesecake 10 minuten in de oven. Verlaag daarna de oventemperatuur naar 90 °C en bak de cheesecake nog 50 minuten.

6. De cheesecake is klaar als hij nog een beetje wiebelig is. Zet de oven op een kier (bijvoorbeeld door een pollepel tussen de deur en de oven te doen) en laat de cheesecake nog 1,5-2 uur in de oven staan. Zet daarna de cheesecake een nacht in de koelkast.
7. Haal de cheesecake een half uur tot een uur voor het serveren uit de koelkast.

TIP:

Serveer de cheesecake met zelfgemaakte rode vruchtensaus. Verwarm wat diepvriesfruit in een pannetje. Voeg eventueel een klein scheutje water toe. Na een minuut of vijf kun je de saus pureren en laten afkoelen. Giet een klein beetje van het saus over een punt cheesecake.





Na diverse succesvolle kookboeken met voornamelijk hoofdgerechten, is het nu toch echt tijd voor een boek vol zoete recepten. De vraag 'komt er ook nog een bakboek?' is dan ook al vaak gesteld, maar nu is het dan eindelijk zover: *Lekker en Simpel ZOET* is een feit. In dit boek vind je maar liefst 125(!) zoete recepten, van taarten, cakes en cheesecakes tot toetjes en koekjes. Ook al was bakken nou niet echt hun specialiteit, deze recepten van Jorrit en Sofie zijn stuk voor stuk bijzonder geslaagd. Dus redeneerden ze: als wij dit kunnen, dan kan iedereen deze lekkere baksels op tafel zetten. Of het nou een feestdag, verjaardag of zomaar een doordeweekse dag is, met de recepten uit dit boek maak je van elke dag een feest.

KEUZE UIT 125 RECEPTEN

Jorrit en Sofie van Daalen Buissant des Amorie zijn de oprichters van de site www.lekkerensimpel.com met bijna 2 miljoen unieke bezoekers per maand. Van hun kookboeken zijn inmiddels ruim 150.000 exemplaren verkocht.

'TAART EN GEBAK ZIJN VAAK DE 'FINALE' VAN EEN LEKKERE MAALTIJD, EN LIJKEN DAN OOK VAAK MOEILIK TE MAKEN. MAAR MET DEZE RECEPTEN VAN JORRIT EN SOFIE WORDEN OOK DIE GERECHTEN (LETTERLIJK) 'A PIECE OF CAKE'

Bertram+de Leeuw Uitgevers



@bertramdeleeuw.nl



@LekkerenSimpel

bertramdeleeuw.nl 9 789461 562661

