

*Wimpie's taarten
en gebak recepten*

*Wimpie's taarten
en gebak recepten*

Wim Beijl

Schrijver: Wim beijl

Coverontwerp: Wim Beijl

ISBN:

© Wim Beijl

*Hartelijk dank voor de aanschaf van dit boek,
Hier vind u mijn heerlijke bakgerechten die ik
zorgvuldig voor u heb opgeschreven zodat ook u deze
gerechten nu eenvoudig zelf kunt klaarmaken.*

*U hoeft zelfs geen ervaring te hebben.
Dus blader even lekker door dit boek en ga aan de slag
of het nu een cake is of een heerlijk stuk gebak. U zult
zien dat u een heerlijk resultaat verkrijgt.*

Ik wens u veel bakplezier

Inhoud:

Pag: 8	<i>Cakedeeg basisrecepten 1 en 2 voor 1 cakeblik of tulbandvorm</i>	pag: 30	<i>Fijne chocoladecake</i>
Pag: 10	<i>Biscuitdeeg basisrecepten 1 en 2</i>	pag: 32	<i>Donkere morellentaart</i>
Pag: 12	<i>Zandtaartdeeg basisrecept 1 en 2 voor 1 grote taart of 8-10 kleine</i>	pag: 34	<i>Punchtaart met hazelnoten</i>
pag: 14	<i>Gistdeeg basisrecept</i>	pag: 36	<i>Opgerolde koek</i>
pag: 16	<i>Kwark oliedeeg basisrecept</i>	pag: 38	<i>Opgerolde koek met vruchten roomvulling</i>
pag: 18	<i>Verwerking van diepvries bladerdeeg</i>	Pag: 40	<i>Chocoladetaart met Gember</i>
pag: 19	<i>Kwark bladerdeeg basisrecept</i>	Pag: 41	<i>Aalbessentaart</i>
pag: 20	<i>Soezendeeg basisrecept</i>	Pag: 42	<i>Roomkwarktaart</i>
pag: 22	<i>Notencake</i>	Pag: 44	<i>Eenvoudige kwarktaart</i>
pag: 23	<i>Fijne citroencake</i>	pag: 45	<i>Kwarktaart met perziken</i>
pag: 24	<i>Amandelcake met chocoladeglazuur</i>	pag: 46	<i>Schwarzwalder kersentaart</i>
pag: 25	<i>Fijne kaneel koek</i>	pag: 48	<i>Linzer taart</i>
pag: 26	<i>Sinaasappelcake</i>	pag: 49	<i>Roomtaart met hazelnoten</i>
pag: 28	<i>Vruchtengebak</i>	pag: 50	<i>Appeltaart</i>
		pag: 52	<i>Vruchtengebakjes</i>
		pag: 53	<i>Rozijnenbroodjes plm 12 broodjes:</i>
		Pag: 54	<i>Tulband</i>

Inhoud:

Pag: 56	Zweeds kransgebak	Pag: 89	Arnhemse meisjes
Pag: 58	Limburgse vlaai	Pag: 90	Speculaas, geleiringen, gevulde koekjes
Pag: 60	Kruimeltjesvlaai Streuselkuchen	pag: 92	Zandkoekjes
Pag: 62	Notenvlaai	pag: 93	Vanillehoortjes en citroensterren
Pag: 64	Kerstbrood / Dresdner Christstollen	pag: 94	Amandelkoekjes, notensterren chocolade hartjes
Pag: 66	Appelflappen	pag: 96	Pauwenogen
Pag: 68	Appelbollen	pag: 97	Kattentongen
Pag: 70	Kruiden Kwarkgebak	pag: 98	Berlijns gebak
Pag: 72	Pikante windmolens	pag: 100	Walnoten, pecannoten en paranotenkoekjes
Pag: 74	Pikante kaasbroodjes	pag: 102	Citroen- en sinaasappelgebak
Pag: 76	Slagroomsoezen	pag: 104	Chocolade avocadocake
Pag: 78	Gevulde Koeken	pag: 106	Tiramisu
Pag: 80	Vruchtensoezen	pag: 107	Chocolade vanille koekjes
Pag: 81	Chocoladesoezen		
Pag: 82	Eclairs		
Pag: 83	Slagroomtruffels		
Pag: 84	Donuts		
Pag: 86	berlinerbol		
Pag: 88	Vanillekoekjes		

Cakedeeg - basisrecepten 1 en 2 voor 1 cakeblik of tulbandvorm

ingrediënten voor

basisrecept 1:

250 g zachte boter

of margarine

200 g suiker

4 eieren

250 g bloem (evt. voor

een klein deel

vervangen door maïzena)

smaakje

ingrediënten voor

basisrecept 2:

250 g zachte boter

of margarine

200 g suiker

4 eieren

500 g bloem

1 pakje bakpoeder

1/8 l melk

smaakje

Wanneer we elektrisch kunnen kloppen, gaan we als volgt te werk. Margarine of boter, eieren, suiker en het smaakje een minuut of vijf luchtig kloppen. Daarna op de laagste schakel stand de bloem, eventueel gemengd met bakpoeder, toevoegen; als melk in het recept voorkomt, deze afwisselend met de bloem erbij doen. Op het aller laatst nog andere bestanddelen zoals rozijnen e.d. erdoor roeren. Als we met de hand moeten kloppen, roeren we eerst de boter met de suiker, dan één voor één de hele eieren toevoegen. Dit mengsel moet een minuut of tien geroerd of geklopt worden. De afwerking van het deeg gebeurt als boven, alleen natuurlijk met de hand. Het apart stijfkloppen van eiwit is niet nodig. Het is een kwestie van smaak, of we nog iets zout door het

cake-deeg doen. De bakvorm voor cake-deeg moet altijd zorgvuldig worden ingevet. Vormen met Teflonbekleding zijn wat duurder in aanschaf, maar de kans op ergernis doordat de cake bij het storten blijft plakken, is vrijwel nihil. Na het invetten de vorm nog met heel fijn paneermeel bestrooien: plm. 6 eetl. paneermeel erin doen, dit 'rond laten lopen' door voorzichtig heen en weer te schudden en de rest weer opbergen. De bakvorm niet tot de rand met het deeg vullen. Gebak, dat in een vorm gebakken wordt, moet altijd op het rooster in de oven gezet worden. Hoog gebak, zoals tulband, moet nogal onderin staan, vlakker gebak in het midden. De gemiddelde baktijd bedraagt voor hoog gebak 60 minuten, een dunnere laag kan in 25-40 minuten gaar zijn. Een breinaald, in het midden ge stoken, moet er droog weer uitkomen, dan is het gebak gaar. Het midden van de cake moet ook veerkrachtig aanvoelen. Cake moet direct na het bakken uit de vorm gestort worden en op een rooster afkoelen, anders wordt de korstte zacht. Cake mag nooit donkerbruin gebakken worden, de kleur behoort licht te blijven. Op de genoemde basisrecepten is veel variatie mogelijk, die u ook wel eens zelf kunt verzinnen. Hebben we een diepvriezer, dan kunnen we een heel grote portie cake-deeg maken volgens het basisrecept, dit in porties verdelen, elk deel een ander smaakje geven en een paar cakes tegelijk in de oven bakken.

In de meeste ovens kunnen we wel 3 of 4 cakevormen tegelijk zetten. Na afkoeling invriezen, daar is een eenvoudige cake heel geschikt voor.

Biscuitdeeg - basisrecepten 1 en 2

ingrediënten voor

basis recept 1:

3 eier en

3 eetl. lauwwarm water

1 snufje zout

90 g suiker

*1 pakje vanillesuiker of
de geraspte schil*

van 7, citroen

90 g bloem of

60 g bloem en

30 g maïzena

margarine om

in te vetten

ingrediënten voor

basisrecept 2:

5 eieren

5 eetl. lauwwarm water

1 snufje zout

150 g suiker

*1 pakje vanillesuiker of
de geraspte schil*

van 1/2 citroen

150 g bloem of

100 g bloem en

50 g maïzena

margarine om

in te vetten

In de keuken noemen we biscuitdeeg een vrij droog en luchtig gebak, waar we bijv. opgerolde koek of de bodem van een vruchtentaart van kunnen maken. Voor alle duidelijkheid: het is niet de bedoeling om er biscuitjes van te maken! Biscuitdeeg is licht verteerbaar. Belangrijk; omdat biscuitdeeg niet lang mag blijven staan, moet allereerst de oven ingeschakeld worden (200C/4). We moeten snel werken, dus ook van tevoren de vorm of het bakblik invetten en zo nodig met papier beleggen, dat dan ook weer ingevet wordt. Bij een springvorm moet alleen de bodem, maar niet de rand worden ingevet, omdat dan de kans bestaat dat het gebak te veel krimpt. Wanneer we een elektrische klopper hebben, worden de eieren met lauw water, zout, suiker en vanillesuiker of geraspte citroenschil plm. 5

minuten zeer luchtig geklopt, tot het mengsel heel licht van kleur en schuimig geworden is. Gezeefde bloem, evt. met maïzena gemengd, door het ei mengsel scheppen; dit kan het best met de hand gebeuren. Een andere methode is, de eieren te splitsen en in de ene schaal de dooiers met suiker, in de andere de eiwitten met water en iets zout stijf te kloppen. De geklopte eierdooiers op het geslagen eiwit leggen en daarop de bloem zeven. Met de andere ingrediënten weer voorzichtig omscheppen. Als we niet elektrisch kunnen kloppen, is dit de beste manier om toch voldoende lucht in het deeg te krijgen. Het kloppen doen we dan met een garde (eierklopper). Als het deeg klaar is, doen we het in de geprepareerde vorm of op het bakblik. Om te voorkomen dat het deeg op het bakblik te ver uitloopt, leggen we er een stevig randje boterhampapier of aluminiumfolie langs. Als de deeglaag dun is, zoals voor opgerolde koek, schuiven we het bakblik op de bovenste richel in de oven. In andere gevallen zetten we het middenin. Een dunne laag biscuitdeeg is in plm. 12 minuten gaar, een dikkere laag heeft 20-30 minuten nodig. Vertrouw niet alleen op uw ogen, maar probeer ook even of de oppervlakte niet meer te zacht is. Het gebak moet ook los kunnen laten van het papier. Of: kijken of een naald er droog uitkomt. Dit gebak direct uit de vorm of van het papier af nemen, zodat het vocht kan verdampen. Opgerolde koek moet onmiddellijk nadat het gebak uit de oven komt, opgerold worden. Taart moet liefst de volgende dag pas opengesneden worden: rondom aan de zijkant inkerven, dan een dunne draad eromheen leggen en kruiselings aan beide kanten trekken.

Zandtaartdeeg - basisrecept 1 en 2 voor 1 grote taart of 8-10 kleine

ingrediënten voor

basisrecept 1:

*300 g bloem 1 snuffje zout
1 pakje vanillesuiker
of wat geraspte schil
van 1/2 citroen 100 g witte
basterdsuiker 1 klein ei
200 g boter of
margarine
bloem voor het
uitrollen*

ingrediënten voor

basisrecept 2:

*250 g bloem 1 snuffje zout
1 pakje vanillesuiker
of wat geraspte schil-
van 1/2 citroen
65 g witte basterdsuiker
1 klein ei
125 g boter of margarine
bloem voor het
uitrollen*

Het is de moeite waard om van dit basisrecept meteen een grotere portie te maken, bijvoorbeeld het twee- of drievoudige van de genoemde hoeveelheid. Gewikkeld in een plastic zak, of in aluminiumfolie, kan het deeg zonder meer 4-6 weken in een gewone koelkast bewaard worden. Wanneer we een keukenmachine met een kneedhaak hebben (geen klopper dus), moet de boter of de margarine zacht zijn, dus van tevoren op kamertemperatuur gebracht worden. Doen we het met de hand, dan moet de boter of margarine juist zo stevig mogelijk zijn, dus uit de koelkast. Bereiding met de hand: de bloem in een kom (of op de werktafel) doen met zout, vanillesuiker of geraspte citroenschil en basterdsuiker. De harde boter met twee messen hierin verdelen, tot de klontjes de grootte hebben van een flinke doperwt. Het ei toevoegen en alles snel met een koude, droge hand kneden tot een samenhangende bal. Soms wordt nog