

RUTGER VAN DEN BROEK

*Voor mama,
jij hebt mij de liefde voor
het bakken meegegeven*

BAKBIJBEL

RUTGER BAKT VAN A TOT Z



© Rutger van den Broek, 2015
© Uitgeverij Carrera, Amsterdam 2015
Tekst: Rutger van den Broek
Ontwerp en vormgeving: Tijs Koelemeijer
Receptfotografie: Harold Pereira
Fotografie how-to's: Michiel Wichman
Styling: Mirjam van der Rijst, Nicole de Werk
Culinaire redactie: Lars Hamer
Correctie: Joke Jonkhoff

Met dank aan

Bowls & Dishes www.bowls-dishes.com
Jan Gotjé noten www.jangotje.nl
KitchenAid www.kitchenaid.nl
Kookwinkel Oldenhof www.kookwinkel.nl
Le Creuset www.lecreuset.nl
Nordic Ware www.vankrimpenagencies.nl

ISBN 978 90 488 2627 8
ISBN 978 90 488 3039 8 (e-book)
NUR 440

www.uitgeverijcarrera.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera is een imprint van Overamstel Uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



- 7 VOORWOORD**
- 11 HOE GEBRUIK IK DIT BOEK**
- 14 BAKBENODIGDHEDEN**
- 34 BASISINGREDIËNTEN**
- 36 BAKBEGRIPPEN EN -TECHNIEKEN**

 41 HOW-TO'S	 89 BASISRECEPTEN	 117 KOEK & KOEKJES
 199 CAKES	 245 TAARTEN	 301 GEBAK
 369 FRIANDISES	 401 DESSERTS	 443 WAFELS, POFFERTJES & PANNENKOEKEN

- 463 NOOIT MEER MISBAKSELS**
- 477 DANKWOORD**
- 481 RECEPTENINDEX**
- 487 REGISTER**



VOORWOORD

Bakken. Het staat voor mij gelijk aan ontspanning en plezier. Al van kinds af aan genoot ik ervan wanneer ik bij mijn moeder op het aanrecht zat, terwijl zij aan het bakken was. Naarmate ik ouder werd, mocht ik steeds meer meehelpen en groeide mijn liefde voor alles rond het bakken. Dat ik ruim twintig jaar later de eerste editie van het tv-programma 'Heel Holland Bakt' zou winnen en drie bakboeken op mijn naam zou hebben staan, had ik natuurlijk nooit durven dromen.

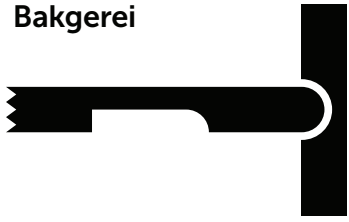
Toen ik tijdens mijn studie hbo-verpleegkunde op mijzelf ging wonen, bakte ik regelmatig voor mijn huisgenoten. Ik vond het leuk om mezelf nieuwe recepten en technieken eigen te maken. Het gaf mij een kick om dingen vanaf de basis te bereiden. Dus geen instant banketbakkersroom, maar zelfgemaakt met verse melk en eidooiers.

Ook de klassiekere baktechnieken als konfijten en zelf jam maken ben ik meer en meer gaan gebruiken in mijn recepten. Hoewel het soms wat meer tijd kost, geeft het een gevoel van voldoening om alles zelf te maken. En dat proef je ook! Zelfgemaakt bladerdeeg – met roomboter en liefde bereid – daar kan natuurlijk niets aan tippen!

Op mijn eerste twee boeken, *Rutger bakt* en *Rutger bakt feestelijk*, heb ik heel veel positieve reacties gekregen. Via social media sturen bakliefhebbers mij berichten over wat zij door mij hebben gebakken en dat geeft mij veel positieve energie. Niet voor niets zeg ik altijd: *Als het feest is wordt er gebakken en als er gebakken wordt is het feest*. Al deze energie en mijn passie voor bakken hebben mij geïnspireerd tot het maken van deze vuistdikke bakbijbel, waar ik enorm trots op ben.

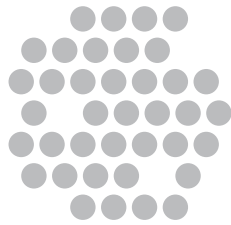
Bakbijbel bevat meer dan 160 zoete bakrecepten. De recepten zijn ingedeeld in zeven hoofdstukken: 'Koek & koekjes', 'Cakes', 'Taarten', 'Gebak', 'Friandises', 'Desserts' en 'Wafels, poffertjes & pannenkoeken'. Binnen de hoofdstukken vind je zowel basisrecepten als variaties daarop. Om de recepten zo kort en bondig mogelijk te houden, is een aantal veelgebruikte onderdelen als bladerdeeg en meringue terug te vinden in het hoofdstuk 'Basisrecepten'. Daarnaast heb ik verschillende technieken beschreven in de 'How-to's', met daarbij stap-voor-stapfoto's van de handelingen. *Last but not least* is er een hoofdstuk getiteld 'Nooit meer misbaksels' over hoe je misbaksels kunt voorkomen.

Bakgerei



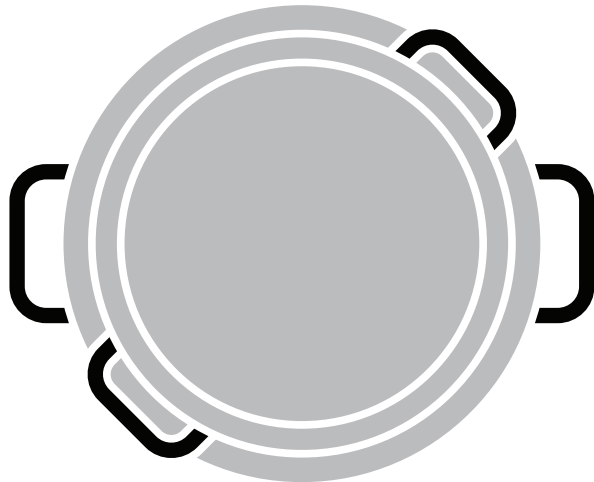
APPELBOOR

Een handig hulpmiddel om met een simpele handeling appels van hun klokhuis te ontdoen.



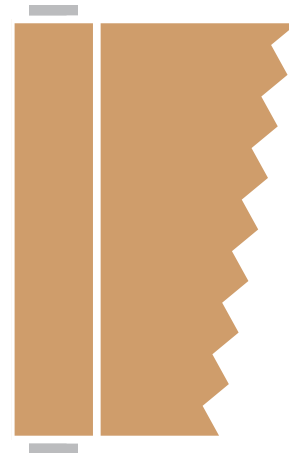
BLINDBAKVULLING

Voor het blind bakken van een taartbodem kun je droge of keramische bonen gebruiken. Beide bonensoorten kun je steeds weer gebruiken. Let op! Droge bonen die hebben gediend als blindbakvulling zijn niet meer geschikt om te eten.



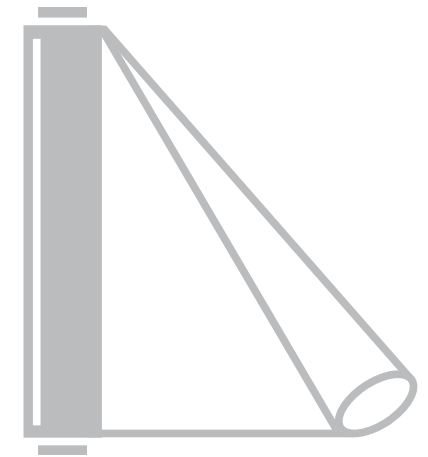
BAIN-MARIE

Om producten au bain-marie te kunnen verwarmen heb je een pan met daarop een passende hittebestendige kom (of ovenschaal) nodig. Vul de pan tot zover met water dat dit de onderkant van de schaal niet raakt en breng het water aan de kook.



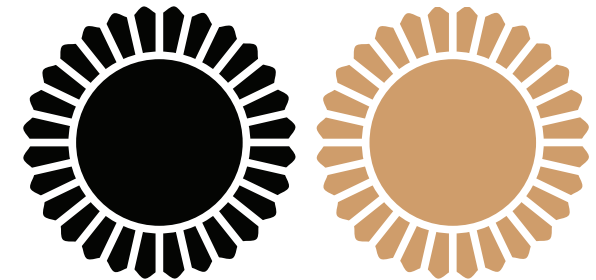
BAKPAPIER

Speciaal hittebestendig papier voor eenmalig gebruik dat wordt gebruikt voor het bekleden van de bakplaat en van bakvormen, met als grootste voordeel dat er niets aan blijft plakken. Er bestaan ook siliconen bakmatjes; deze kunnen na het bakken worden afgewassen en zijn geschikt voor hergebruik.



CELLOFAANFOLIE

Dit zorgt voor een gladde afwerking van gebak dat op moet stijven. Bij sommige kookwinkels is een speciaal inlegfolie te koop; een alternatief is het cellofaanfolie waarmee bloemen ingepakt worden.



CUPCAKECAISSES

Dit zijn de papieren vormpjes waarin cupcakes gebakken worden. Ze worden niet alleen gebruikt zodat de cakejes goed uit de vorm komen, maar dankzij de verschillende dessins waarin ze te verkrijgen zijn ze ook nog eens heel decoratief.

VLAAIRASTER



1 Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een cirkel die groter is dan het te bedekken oppervlak.



2 Snijd het deeg in stroken van 2 à 3 centimeter breedte.



3 Plaats de eerste strook aan één kant van de vlaai.



4 Leg de tweede strook hier schuin overheen.



5 Leg de derde strook evenwijdig aan de eerste, met enige tussenruimte. Herhaal dit tot de hele vlaai bedekt is met stroken.



6 Verwijder het overhangende deeg met een deegroller.

GELUKSKOEKJES

Voor 15-20 koekjes



FORTUNE COOKIES, WIE KENT ZE NIET! GEVULD MET EEN ZELFBEDACHTE GELUKWENS EN OP SMAAK GEBRACHT MET GEMBERPOEDER EN KANEEL IS DIT EEN FEESTELIJKE AFSLUITER VAN EEN GEZELLIGE AVOND.

Verwarm de oven voor op 165 °C.

Vet een bakplaat of siliconen bakmatje licht in met zonnebloemolie.

Doe de eiwitten met de zonnebloemolie, het water, het zout, het vanille-extract, de kaneel en het gemberpoeder in een kom en klop deze door elkaar. Voeg de bloem, de suiker en de maïzena toe en klop het geheel nogmaals goed door.

Bak per keer steeds twee of drie koekjes tegelijk, want als ze uit de oven komen heb je maar heel kort de tijd om ze te vormen.

Smeer het beslag in cirkels van ongeveer 8 centimeter doorsnede en 2 millimeter dikte. Bak de koekjes 6 tot 10 minuten tot de randjes lichtbruin zijn. Ga nu heel snel te werk. Pak met een spatel een koekje van de plaat, keer het om en leg de gelukwens in het midden. Vouw het koekje als een taco dubbel. Plaats vervolgens de gevouwen kant op de rand van een mok en buig de twee punten naar beneden. Laat het koekje hierna verder afkoelen in een kopje of cupcake-vorm om te voorkomen dat het terugbuigt. Doe hetzelfde met de andere koekjes.

Zie voor het vouwen van de gelukskoekjes de illustratie op blz. 149.

VOOR DE GELUKSKOEKJES

- 2 eiwitten
- 40 ml zonnebloemolie
- 1 el water
- snuf zout
- ½ tl vanille-extract (zie blz. 112)
- ½ tl kaneel
- ¾ tl gemberpoeder
- 55 gr bloem
- 100 gr suiker
- 2 tl maïzena

VERDER NODIG

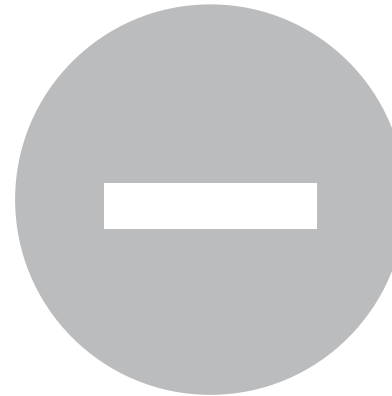
- zonnebloemolie, om in te vetten
- papiertjes met je eigen gelukwensen

Knip uit een stuk dun karton een mal voor de cirkel van 8 centimeter. Met behulp van een paletmesje of lepel kun je zo het hele beslag mooi gelijkmatig op de bakplaat strijken.





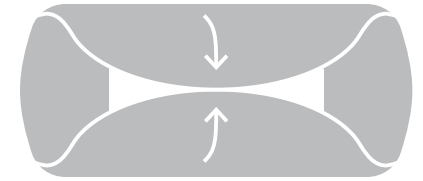
Gelukskoekjes vouwen



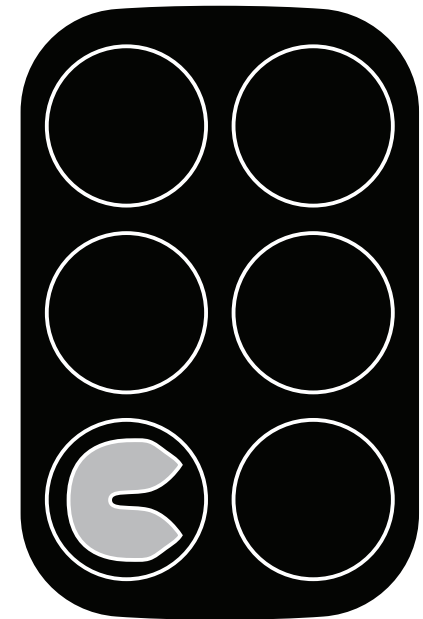
1 Keer het warme koekje voorzichtig om. Leg de wens in het midden.



3 Plaats de gevouwen kant op de rand van een mok en buig de twee punten naar beneden.



2 Vouw het koekje als een taco dubbel.



4 Laat het gelukskoekje afkoelen en hard worden in een cupcakevormpje.

CITROENKUSJES

Voor 20 tot 30 stuks



DEZE KNAPPERIGE EN FRISSE 'KUSJES' BEZORGEN JE HOE DAN OOK EEN GLIMLACH. BELANGRIJK VOOR GOED SCHUIM IS DE OVENTEMPERatuur; SCHUIM MOET MEER DROGEN DAN BAKKEN, DUS STEL DE OVEN VOORAL NIET TE HEET IN.

Verwarm de oven voor op 100 °C. Bereid de Franse meringue als in het basisrecept beschreven staat, maar voeg bij het toevoegen van de fijne suiker aan het eiwit ook de gele kleurstof toe. Voeg dit er heel geleidelijk aan toe tot de meringue een mooie gele kleur heeft.

Doe de meringue in een spuitzak met een gladde spuitmond van ongeveer 1,5 centimeter (zie how-to blz. 81) en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat mooie toefjes. Laat de meringues 2 uur drogen in de oven. Zet aan het eind de oven uit, maar laat deze dicht. Laat de schuimpjes afkoelen in de oven.

Klop de citroenvulling kort door. Verdeel deze met behulp van een spuitzak of lepel over de helft van de meringues en plak de andere helften er tegenaan. Vul de citroenkusjes niet te ver van tevoren omdat ze dan zacht zullen worden.

VOOR DE MERINGUES

- 1 recept Franse meringue (zie blz. 104)
- gele kleurstof

VOOR DE VULLING

- ½ recept citroenvulling (zie blz. 97)



SINAASAPPEL- HAVERMOUTKOEKJES

Voor 30-35 koekjes



KNAPPERIG VANBUITEN, ZACHT VANBINNEN, KRUIDIG EN TOCH OOK FRIS. MEER UITLEG IS
OVERBODIG: DIT ONWEERSTAANBARE KOEKJE MOET JE GEWOON GAAN BAKKEN.

Meng de eieren, rozijnen, kaneel en de sinaasappelrasp door elkaar en laat het mengsel 1 uur staan. Verwarm intussen de oven voor op 180 °C.

Doe de boter, suiker, basterdsuiker, het zout en vanille-extract in een kom en mix dit kort. Meng vervolgens de bloem en het bakpoeder erdoorheen. Voeg het ei-rozijnenmengsel hieraan toe en roer alles goed door. Voeg als laatste de haver-mout en de gehakte walnoten toe. Maak balletjes van het deeg ter grootte van een walnoot en druk deze iets plat. Leg ze met voldoende tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak ze in 10 tot 14 minuten lichtbruin. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

VOOR DE KOEKJES

- 2 eieren
- 130 gr donkere rozijnen
- 1 tl kaneel
- 1 sinaasappel, rasp
- 100 gr boter, op kamertemperatuur
- 135 gr suiker
- 135 gr bruine basterdsuiker
- ¼ tl zout
- 1 tl vanille-extract (zie blz. 112)
- 200 gr bloem
- 2 tl bakpoeder
- 180 gr haver-mout
- 50 gr walnoten, grofgehakt





SPECULAAS

SPECULAASJES

Voor 50-65 koekjes



DOOR HET GEBRUIK VAN ZEEUWSE BLOEM ZIJN DEZE SPECULAASJES LEKKER KNAPPERIG.

Doe alle ingrediënten voor het deeg bij elkaar en meng deze tot een samenhangend deeg. Kneed vooral niet te lang door. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal een uur, maar liever een hele nacht, rusten in de koelkast.

Haal het deeg een uur voor gebruik uit de koelkast, anders is het keihard. Verwarm de oven voor op 170 °C. Kneed het deeg voor gebruik nog kort door. Als je de speculaasjes met een speculaasplank gaat maken, moet je deze eerst voorzien van een dun laagje rijstbloem, om te voorkomen dat de koekjes in de plank blijven plakken. Dit gaat het makkelijkst door de rijstbloem met een theezeeffe over de plank te strooien en het overtollige bloem er vervolgens af te kloppen. Druk het speculaasdeeg stevig in de vormpjes en snijd het vlak af met een scherp mes. Draai de plank om en sla er voorzichtig mee op het werkblad om de speculaasjes uit hun vorm te krijgen. Leg deze met voldoende tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat. Als je geen speculaasplank hebt, kun je het deeg ook uitrollen tot een dikte van 3 à 4 millimeter en daar speculaasjes uit snijden of steken.

VOOR HET DEEG

- 190 gr boter, op kamertemperatuur
- ½ tl zout
- ½ citroen, rasp
- 225 gr lichtbruine basterdsuiker
- 45 ml karnemelk
- 400 gr Zeeuwse bloem
- 3½ el speculaaskruiden
- 1½ tl baking soda

VERDER NODIG

- rijstbloem

Voor amandelspeculaasjes leg je eerst wat amandelschaafsel op het bakpapier, voordat je de koekjes erop legt.

Bak de speculaasjes 14-18 minuten en laat ze afkoelen op een rooster.

RICOTTACAKE MET BLAUWE BESSEN

Voor 10-12 stukken



HET GEBRUIK VAN RICOTTA IN DIT CAKEBESLAG LEVERT EEN VERRASSEND RESULTAAT OP, HET VORMT EEN MOOIE BALANS MET DE FRISSE BESSEN.

Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet een springvorm van 20 centimeter in met boter en bekleed de bodem met bakpapier (zie how-to blz. 45). Doe de boter, ricotta, suiker, het zout en de citroenrasp in een kom en klop dit enkele minuten tot een romige massa. Voeg één voor één de eieren toe en klop na iedere toevoeging goed door. Meng de bloem met het bakpoeder en spatel dit vervolgens door het ricottamengsel.

Rol de blauwe bessen door de eetlepel bloem, zodat ze licht bedekt raken met bloem. Spatel $\frac{3}{4}$ van de blauwe bessen door het beslag en doe dit vervolgens in de vorm. Verdeel de rest van de blauwe bessen over het beslag. Bak de cake in 60 tot 70 minuten goudbruin en gaar. Laat de cake afkoelen en bestuif hem voor het serveren licht met poedersuiker.

VOOR DE CAKE

- 125 gr boter, op kamertemperatuur
- 250 gr ricotta, op kamertemperatuur
- 250 gr suiker
- $\frac{1}{4}$ tl zout
- $\frac{1}{2}$ citroen, rasp
- 3 eieren, op kamertemperatuur
- 250 gr bloem
- 4 tl bakpoeder

VOOR DE VULLING

- 200 gr blauwe bessen
- 1 el bloem

VERDER NODIG

- boter, om in te vetten
- poedersuiker, om te bestrooien



GEBAK



303 BLADERDEEGGEBAK MET APPEL 303 APPELBOLLEN 305 APPELFLAPPEN 306 APPELGALETTES
309 APPEL-KERSENKANJERS **310 BROWNIES** 310 ULTIEME BROWNIES 312 KOFFIE-PECANBROWNIES
313 BROWNIES MET GEZOUTEN KARMEL 315 CHEESECAKEBROWNIES **316 CUSTARDTAARTJES MET ABRIKOZEN**
318 DUDOKJE **321 GEFRITUURD GEBAK** 321 APPELBEIGNETS 322 BERLINERBOLLEN
325 CHURROS MET CHOCOLADESAUS 328 DONUTS 331 OLIEBOLLEN 333 SNEEUWBALLEN **337 KASTEELTJES**
339 KOFFIEBROODJES 339 KLASSIEKE KOFFIEBROODJES 343 ABRIKOZENBROODJES 344 FRUITKRABELINGEN
347 PECANVLECHTEN **349 KOKOSBLONDIES** **352 SINAASAPPELSCONES** **356 SOEZEN** 356 AARDBEIENSOEZEN
357 BANANENSOEZEN **358 ECLAIRS** **358 ECLAIRS** 359 CHOCOLADE-ECLAIRS 359 MOKKA-ECLAIRS
360 KNAPPERIGE SOEZENRINGEN MET KERSEN **364 TARTELETES** 364 TARTELETES MET VERSE VRUCHTEN
365 CHOCOLADETARTELETES MET FRAMBOZEN 366 CITROENTARTELETES MET ITALIAANSE MERINGUE
367 MANGOTARTELETES



APPEL- KERSENKANJERS

Voor 8 stuks



Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng de appelstukjes met de kersen, suiker, kaneel en het custardpoeder.

Rol het bladerdeeg op een bebloemd werkblad uit tot een vierkant van 44x44 centimeter. Steek hier met een ronde uitsteker van 11 centimeter 16 ronde plakjes uit. De rest van het deeg heb je niet meer nodig. Plaats 8 cirkels deeg op de bakplaat en verdeel de appelvulling erover, maar laat de randen vrij. Rol de overige deegplakjes op een licht bebloemd werkblad iets groter zodat ze over de vulling heen passen. Maak eerst de randjes van de onderste plakjes licht vochtig met water en bedek de vulling vervolgens met de andere plakken bladerdeeg. Druk de zijkanten goed dicht met de tanden van een vork. Laat de kanjers nog een halfuur rusten voor ze de oven in gaan.

Meng het eiwit met de suiker en het amandelschaafsel en verdeel dit mengsel over de appel-kersenkanjers. Bak ze in 25 tot 35 minuten goudbruin en laat ze vervolgens afkoelen op een rooster. Bestuif de appel-kersenkanjers voor het serveren met poedersuiker.

VOOR HET DEEG

- 1 recept bladerdeeg (zie blz. 93)

VOOR DE VULLING

- 2 appels, in kleine stukjes (bij voorkeur goudrenet of jonagold)
- 150 gr ontpitte (diepvries)kersen (niet uit blik of pot)
- 3 el suiker
- 1 tl kaneel
- 1 el custardpoeder

VOOR BOVENOP

- ½ eiwit
- 75 gr fijne suiker
- 75 gr amandelschaafsel

VERDER NODIG

- poedersuiker, om te bestuiven



TARTELETTES

ALSOF JE BIJ DE FRANSE BAKKER STAAT, ZO VOELT HET ALS JE DEZE TARTELETTES GEBAKKEN HEBT. MET DEZE KLEINE TAARTJES MAAK JE WERKELIJK IEDEREEN GELUKKIG. HET BROSSE DEEG EN DE SMAAKVOLLE VULLINGEN DOEN JE VERLANGEN NAAR MEER.

TARTELETTES MET VERSE VRUCHTEN

Voor 8-12 stuks



Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en meng hier een deeg van. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Vet 8 tot 12 tartelettevormpjes (of ringen, plaats die op een met bakpapier beklede bakplaat) met een doorsnede van 8-10 centimeter en een hoogte van ongeveer 2 centimeter in. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 à 4 millimeter en bekleed de taartvormpjes daarmee. Prik de bodem van de taartjes meerdere malen in met een vork en zet de vormpjes vervolgens minimaal 30 minuten in de koelkast. Verwarm intussen de oven voor op 200 °C. Bak de taartbodempjes daarna goudbruin in 10-15 minuten. Laat de bodempjes 10-15 minuten afkoelen in de vorm. Haal ze uit de vorm en laat ze verder afkoelen op een rooster.

Sla de banketbakkersroom los en verdeel deze met behulp van een spuitzak (zie how-to blz. 81) of lepel over de gebakken

VOOR HET DEEG

- 2 eidooiers
- ¼ tl zout
- 175 gr bloem
- 100 gr boter, op kamertemperatuur
- 75 gr poedersuiker
- 35 gr amandelmeel

VOOR DE VULLING

- 1 recept banketbakkersroom (zie blz. 92)

VERDER NODIG

- boter, om in te vetten
- vers fruit (denk aan: aalbessen, aardbeien, ananas, blauwe bessen, bramen, druiven, frambozen, kersen, kiwi, mandarijn, mango, meloen, perzik)
- afdekgelei, optioneel (zie blz. 90)
- poedersuiker, om te bestuiven

tartelettes. Maak het verse fruit schoon en snijd het eventueel in mooie stukjes.

Decoreer de tartelettes met het fruit en bestrijk ze desgewenst met afdekgelei. Bestuif ze voor het serveren licht met poedersuiker.

CHOCOLADE-TARTELETTES MET FRAMBOZEN

Voor 8-12 stuks



Bereid de tartelettes volgens het basisrecept.

Doe de slagroom, honing en het zout in een steelpan en breng aan de kook. Doe de chocolade in een kom en giet de kokende room daaroverheen. Roer het mengsel door tot de chocolade is opgelost. Voeg de boter toe en meng alles met de staafmixer tot een glanzende ganache. Giet de ganache in de gebakken tartelettes en laat ze opstijven in de koelkast.

Garneer de chocoladetartelettes met verse frambozen en bestuif ze licht met poedersuiker.

VOOR HET DEEG

Zie basisrecept (blz. 364)

VOOR DE VULLING

- 200 ml slagroom
- 20 gr honing
- snuf zout
- 200 gr pure chocolade, grofgehakt
- 50 gr boter, op kamertemperatuur

VERDER NODIG

- boter, om in te vetten
- frambozen



SLAGROOMTRUFFELS

Voor 35-45 flinke truffels



TOEGEGEVEN, DIT IS GEEN BAKRECEPT, MAAR WEL ZO LEKKER DAT HET IN DIT HOOFDSTUK VAN FRIANDISES ZEKER NIET MOCHT ONTBREKEN. DE ROMIGE VANILLEVULLING MET HET BITTERE VAN DE CACAO ZIJN ONWEERSTAANBAAR. MET DE VULLING KUN JE VARIËREN, DUS VOEG VOORAL TOE WAT JOU LEKKER LIJKT. MET EEN VOORRAADJE VAN DEZE TRUFFELS IN JE VRIEZER ZIT JE ALTIJD GOED.

Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Doe zowel het merg als het stokje samen met de slagroom, suiker, en het zout in een steelpan en breng dit langzaam aan de kook. Zet als het mengsel kookt het vuur uit en blijf roeren tot alle suiker is opgelost. Dek de pan af met een deksel of aluminiumfolie en laat de room afkoelen tot kamertemperatuur.

Verwijder het vanillestokje uit de room en voeg eventueel de likeur toe. Klop de boter in enkele minuten luchtig op. Voeg geleidelijk de vanille-room toe en blijf doorkloppen. Het mengsel moet uiteindelijk goed spuitbaar zijn. Is het te dun, plaats het dan 10-15 minuten in de koelkast en klop daarna verder. Is het mengsel geschild, verwarm de kom dan kort au bain-marie en klop vervolgens verder.

VOOR DE VULLING

- 1 vanillestokje
- 225 ml slagroom
- 125 gr suiker
- snuf zout
- 30 ml likeur naar keuze
- 175 gr boter, op kamertemperatuur

VERDER NODIG

- 400 gr pure chocolade, gesmolten
- 250 gr cacao poeder

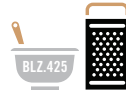
In plaats van cacao poeder kun je de truffels ook door gehakte/geroosterde noten of door kokosschaafsel rollen.

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept. 



PAVLOVA MET LIMOENKWARK, SINAASAPPEL EN BLAUWE BESSEN

Voor 6-8 punten



DEZE PAVLOVA SMAAKT FRISSER DAN DE KLASSIEKE EN EEN PERFECTE AFSLUITING VAN EEN ZOMERS DINER.

Bereid de pavlova als in het basisrecept. Verwarm de oven voor op 160 °C en spreid het amandelschaafsel uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster het amandelschaafsel in 6-8 minuten goudbruin en laat het daarna afkoelen.

Klop de slagroom met de suiker en de slagroomversteviger stijf (zie blz. 107). Spatel daar vervolgens de volle kwark en de rasp en het sap van de limoen door. Snijd de sinaasappelpartjes tussen de vliezen uit en laat deze uitlekken. Verdeel het limoen-kwarkmengsel over de afgekoelde pavlova en bedek deze met de sinaasappelpartjes en blauwe bessen. Bestrooi het fruit met het amandelschaafsel en bestuif de pavlova licht met poedersuiker. Leg er tot slot de viooltjes op.

VOOR DE PAVLOVA

Zie basisrecept (blz. 425)

VOOR DE TOPPING

- 125 ml slagroom
- 1 zakje slagroomversteviger
- 200 gr volle kwark
- 1 limoen, rasp en sap
- 40 gr suiker
- 3 grote handsinaasappels
- 125 gr blauwe bessen
- 20 gr amandelschaafsel
- poedersuiker, om te bestrooien
- een paar onbespoten viooltjes

PROFITEROLETAART

Voor 10-12 personen



DIT IS GEEN TRADITIONELE TAART DIE JE IN PUNTEN SNIJDT, MAAR EEN SPECTACULAIRE SOESJESTOREN OVERGOTEN MET PURE CHOCOLADE. BREEK HEM AF MET DE HELE FAMILIE. GEGARANDEERD GENIETEN!

Meng alle ingrediënten voor de bodem tot een deeg en laat dit, verpakt in plasticfolie, 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een springvorm van 24 centimeter doorsnede in met boter. Rol het deeg uit tot 4 à 5 millimeter dikte en bekleed de bodem van de springvorm ermee. Prik het deeg meerdere malen in met een vork en bak het in 18 tot 22 minuten goudbruin.

Verhoog de oventemperatuur naar 210 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Doe het soezendeeg in een spuitzak met een glad spuitmondje van 10 à 12 millimeter (zie how-to blz. 81) en spuit ronde doppen van ongeveer 2 centimeter doorsnede en hoogte op de met bakpapier beklede bakplaat. Druk met een natte vinger de puntjes bovenop de soesjes plat. Bak de soesjes in 20 tot 25 minuten goudbruin en laat ze vervolgens afkoelen.

VOOR DE BODEM

- 100 gr boter, op kamertemperatuur
- 60 gr poedersuiker
- ½ tl vanille-extract (zie blz. 112)
- 30 gr amandelmeel
- snuf zout
- 1 eidooier
- 160 gr bloem

VOOR DE SOESJES

- 1 recept soezendeeg (zie blz. 110)
- 2 x recept banketbakkersroom (zie blz. 92)

VOOR DE GANACHE

- 300 gr pure chocolade
- 150 ml slagroom
- 40 gr boter
- 40 gr poedersuiker

VERDER NODIG

- boter, om in te vetten
- 1 recept opgeklopte slagroom (zie blz. 107)

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.





POFFERTJES

Voor 10-12 porties van 10 poffertjes



ER GAAT NIETS BOVEN VERSGEBAKKEN POFFERTJES MET POEDERSUIKER EN EEN KLONTJIE BOTER. ALLEEN AL DOOR DE KENMERKENDE GEUR LOOPT HET WATER JE IN DE MOND!

Doe de bloem, het boekweitmeel, de gist, de suiker en het zout in een kom en meng deze door elkaar. Voeg de 2 eieren en $\frac{1}{3}$ van de melk toe en klop het geheel tot een glad geheel, zonder klontjes. Voeg geleidelijk aan de rest van de melk toe en blij kloppen. Meng als laatste de gesmolten boter door het beslag. Laat het beslag afgedekt op een warme plek een uur rijzen.

Roer het beslag nog kort door. Verwarm de poffertjespan voor en vet deze in met boter. Vul de kuiltjes met beslag. Doe dit met een lepel of schenk het beslag eerst in een fles, dan is het gemakkelijk te gieten. Bak de poffertjes tot de bovenkant gestold is, keer ze om en bak de andere kant bruin. Serveer de poffertjes (lauw) warm.

VOOR HET BESLAG

- 150 gr bloem
- 150 gr boekweitmeel
- 7 gr gedroogde gist
- 2 tl suiker
- $\frac{1}{2}$ tl zout
- 2 eieren
- 400 ml melk, lauwwarm
- 40 gr boter, gesmolten

VERDER NODIG

- boter, om de pan in te vetten

SERVEER DE POFFERTJES MET (EEN COMBINATIE VAN):

- poedersuiker
- boter
- vers fruit
- ijs
- opgeklopte slagroom
- gesmolten chocolade (melk, puur of wit)
- stoofpeertjes
- warme kersen
- advocaat
- boerenjongens

GOEDE COMBI'S

- poedersuiker en klontjes boter
- aardbeien, poedersuiker en opgeklopte slagroom
- advocaat en vanille-ijs



NOOIT MEER MISBAKSELS

Cake

HET CAKEBESLAG SCHIFT BIJ HET TOEVOEGEN VAN DE EIEREN

Dit kan twee oorzaken hebben; de ingrediënten waren te koud of de eieren zijn te snel toegevoegd. Zorg dat de ingrediënten echt goed op kamertemperatuur zijn. Eventueel kun je de kom met het beslag iets verwarmen (au bain-marie of door er een haarföhn op te zetten), maar blijf vooral wel verder kloppen. Voeg de eieren één voor één toe, wacht tot het eerste ei helemaal opgenomen is voor je het volgende toevoegt. Als het beslag dan nog steeds gaat schiften, of dat lijkt te gaan doen, voeg dan alvast 1 à 2 eetlepels bloem uit het recept toe.

DE CAKE IS INGESTORT NA HET UIT DE OVEN HALEN

Dit kan meerdere oorzaken hebben. Vaak gebeurt het doordat de cake vanbinnen nog niet gaar is: het midden is dan nog niet stevig genoeg om de cake zijn vorm te laten behouden. Controleer altijd of een cake gaar is, voordat je deze uit de oven haalt. Steek tegen het einde van de baktijd een (saté)prikker in het midden van de cake en haal deze er weer uit. Zit er geen beslag meer aan de prikker, dan is de cake gaar. Zit er nog wel cakebeslag aan, dan moet de cake nog wat langer bakken. Let op bij cakes met stukjes chocolade erin; als je met je prikker in een stukje gesmolten chocolade prikt, lijkt dit nog beslag te zijn. Prik in zo'n geval nog één of twee keer.

Een cake kan ook instorten doordat hij te veel bakpoeder bevat. De cake is daardoor te luchtig geworden, kan al die lucht niet vasthouden en stort in. Kijk in dat geval kritisch naar de verhoudingen van het recept. Ook door verkeerde verhoudingen van de eieren, vloeistof, bloem of suiker kan de cake instorten. En dan is daar natuurlijk nog de klassieker: het openen van de oven tijdens het bakken van een cake. Doe dit nooit! Vooral tijdens de eerste helft van de baktijd rijst de cake door de warmte. Een koude stroom kan dit proces verstoren en zorgt dat je met een ingezakte cake blijft zitten.

IN DE BOVENKANT VAN DE CAKE ZIT EEN GROTE BARST

De oventemperatuur was te hoog. De bovenkant van de cake was al gaar terwijl het beslag binnenin nog aan het rijzen was. Er is dan maar één uitweg voor het rijzende beslag: naar boven, waardoor de scheur in de cake ontstaat. Probeer de cake op een lagere temperatuur (en eventueel met een langere baktijd) te bakken.