

BAKE OFF VLAANDEREN



Geluk uit de oven



Manteau



INHOUD

DE BASIS

P. 47



DE VOORRAADKAST 49

Bloem	49
Chocolade	49
Eieren	50
Noten	50
Olie	50
Rijsmiddelen	52
Suiker	52
Zuivelproducten	52

GOEDE RAAD 55

BACKING HACKS 56

INHOUD

DE RECEPTEN

P. 61



REIZEN VANUIT JE KEUKEN

DE WERELD ROND IN TAART EN GEBAK 63

- New York cheesecake 67
- Sachertorte 68
- Pastéis de nata 71
- Churros 73
- Baklava 74
- Tiramisu 76
- Normandische appeltaart 79
- Lemon pie 80
- Victoria sponge cake 82
- Tompouce 84
- Mojito-taart 87
- Pink Ombre-taart 88
- Luchtige pistacherepen 91
- Butterscotchrepen met marshmallows 92
- Kokos-cupcakes 94
- De koekjesdoos 97
 - Gember-kaneelkoekjes 97
 - Confituurkoekjes 98
 - Citroenbloemetjes 98
 - Chocolade-pecanakoekjes 99

INHOUD

DE RECEPTEN

P. 61



EAT IN – HERFST EN WINTER

ZOET EN HARTIG OM DE KOUDE DAGEN MEE TE VIERN 101

- Wortelbrownies met cheesecake-topping 105
- Notencake met gezouten karamel 107
- Leo-taart met chocolademousse 108
- Biscuit met advocaat 110
- Upside-down chocolade-perencakejes 113
- Havermoutkoekjes met witte chocolade, cranberry's en pistachenootjes 114
- Pompoen-cheesecake 117
- Ijstaart met meringue en framboos 119
- Bladerdeegkrans met worstjes en appel-komkommerdip 120
- Filodeegrolletjes met feta en groene asperges 122
- Party-breekbroodjes met kruidendip 125
- Courgettebeignets met parmezaan 127
- 1 deeg, 3 broden: chocoladebrood, notenbrood, rozijnenbrood 128-133
- Briochebrood 135
- Roggeverdommeke 137
- Pistolets 138

EAT OUT –LENTE EN ZOMER

HOMEBAKED TAKEAWAY 143

- Krabcakes met limoenaioli 145
- Pissaladière 146
- Tartelette met rode ui en geitenkaas 148
- Hartige kaaskoekjes 3 × anders: met parmezaan, pompoenpitten en sesamzaad 150
- Kokosbars met aardbeienjam 153
- Vruchtencake 157
- No-bake cheesecake 158
- Appelplaatartaart (voor de brooddoos) 160



INGREDIËNTEN

250 g volkorenkoekjes (digestive,
verkrijgbaar in de supermarkt)
120 g boter, gesmolten

VOOR DE VULLING

500 g mascarpone
300 g ricotta
100 g fijne kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
50 g maizetmeel
3 eieren
1 dl room
200 g witte chocolade, pellets of stukjes
2 el melk
100 g bosbessen

BEREIDING

- ✦ Verwarm de oven voor tot 175 °C.
- ✦ Verkruimel de koekjes en meng ze met de gesmolten boter tot een kruimelig deeg. Schik het deeg op de bodem van een springvorm (Ø 26 cm, liefst met antiaanbaklaag). Druk goed aan en bak de bodem 10 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen.
- ✦ Meng de mascarpone met de ricotta. Doe er de suiker, de vanillesuiker en het maizetmeel bij en roer glad. Meng de eieren een voor een door het mengsel en roer er daarna de room door. In de keukenmachine gaat dit snel, doe dan gewoon alles bij elkaar.
- ✦ Laat de witte chocolade in de melk smelten, in de magnetron of boven een warmwaterbad. Roer glad en meng met de vulling. Giet de vulling over de taartbodem en strooi er de bosbessen over.
- ✦ Bak de taart 50 à 60 minuten in de voorverwarmde oven. Laat eerst wat afkoelen in de oven met de ovendeur open. Haal dan uit de oven en laat verder afkoelen in de koelkast. Lekker met wat extra bosbessen.

AANTAL

Voor 6-8 personen

BEREIDINGSTIJD

30 minuten
+ 50 minuten in de oven

NEW YORK CHEESECAKE

Over waar en wanneer het recept voor de befaamde New York cheesecake is ontstaan, doen vele verhalen de ronde. De taart zou ontstaan zijn in het oude Griekenland, waar hij tijdens de eerste editie van de Olympische Spelen werd geserveerd. Maar toen de Amerikaan William Lawrence in 1872 het gebruik van roomkaas ontdekte, maakte hij zijn eigen versie van het klassieke recept en legde zo de basis van de klassieke New York cheesecake.



INGREDIËNTEN

4 eieren
200 g fijne kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
200 g zelfrijzend bakmeel + extra
een snuffje zout
200 g zachte boter + extra
1 el vanille-essence

VOOR DE GEZOUTEN KARMEL

50 g boter
175 g bruine suiker
½ tl zout
1 tl vanille-essence
1,5 dl room
4 el walnoten, gehakt

BEREIDING

- ✦ Verwarm de oven voor tot 175 °C. Klop de eieren luchtig met de suiker en vanillesuiker gedurende 10 minuten in een keukenmachine. Voeg het bakmeel en het zout toe. Smelt de boter en meng met de vanille-essence door het beslag.
- ✦ Vet een cakevorm in en bestuif met wat bakmeel, giet er het beslag in en bak gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven, verlaag de temperatuur tot 160 °C en bak nog 35 à 45 minuten. Controleer met een metalen prikker of het deeg goed gebakken is; komt de prikker er droog uit, dan is de cake klaar. Laat afkoelen op een rooster.
- ✦ Maak de karamelsaus terwijl de cake bakt. Smelt de boter en de suiker op een zacht vuurtje. Voeg het zout, de vanille-essence en de room toe en laat op een zacht vuurtje indikken. Laat de saus dan tot kamertemperatuur afkoelen.
- ✦ Giet de karamel over de cake en strooi er de gehakte walnoten over.

AANTAL

Voor 4-6 personen

BEREIDINGSTIJD

35 minuten
+ 1 uur in de oven

NOTENCAKE MET GEZOUTEN KARMEL

Heb je zelf noten in de tuin? Dan wordt deze cake helemaal home-made! Noten en karamel smaken heerlijk bij elkaar en geven op een kille herfstige dag de nodige troost.

AANTAL

Voor 4-6 personen

BEREIDINGSTIJD

30 minuten + 90 minuten opstijven

NO-BAKE CHEESECAKE

Een cheesecake die niet gebakken hoeft te worden! Een leuk dessertje voor onderweg.

INGREDIËNTEN

125 g digestive-koekjes
80 g boter, gesmolten
8 g gelatine
1 eierdooier
120 g kwark
50 g suiker
80 ml room
1½ biocitroen
100 g blauwe bessen
1 tl poedersuiker

BEREIDING

- ✦ Maak de koekjes fijn en meng met de gesmolten boter.
- ✦ Zet 4 à 6 ronde uitsteekvormpjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bekleed elk vormpje aan de binnenkant met een reepje bakpapier. Lepel wat van het koekjesmengsel op de bodem en druk aan met de ronde kant van een lepel. Zet minimaal 10 minuten in de diepvries, zo kan de boter opstijven.
- ✦ Maak ondertussen de vulling. Week de gelatine in koud water gedurende 10 minuten. Klop de eierdooier met de kwark en de suiker tot een romig beslag. Klop de room in een andere kom stijf.
- ✦ Rasp de schil van de citroenen en pers ze uit. Warm het sap op; los er de gelatine in op. Laat wat afkoelen en roer door het kwarkmengsel. Spatel er de room door.
- ✦ Haal de taartbodempjes uit de diepvries. Strooi wat blauwe bessen op de koekjesbodem en lepel er wat kaasvulling op. Leg bovenop nog enkele blauwe bessen. Strooi er de zeste van de citroen over en zet minimaal 1,5 uur in de koelkast. Strooi er voor het serveren nog wat poedersuiker over.



AANTAL

Voor 4-6 personen

BEREIDINGSTIJD

30 minuten
+ 45 minuten in de oven

APPELPLAATTAART (VOOR DE BROODDOOS)

Deze appelcake is extra lekker voor
onderweg, een lekker vieruurtje
voor in de brooddoos.

INGREDIËNTEN

3 kleine appels
2 tl kaneel
2 el rozijnen
1 ½ el suiker
75 g boter, gesmolten
2 eieren
50 ml honing
75 ml Griekse yoghurt
100 g havermeel
50 g amandelmeel
1 tl bakpoeder
snufje zout

BEREIDING

- ↗ Verwarm de oven voor tot 180 °C.
- ↗ Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd het vruchtvlees in blokjes. Doe ze in een kom, voeg kaneel, rozijnen en suiker toe en roer om.
- ↗ Smelt de boter. Klop in een kom de eieren luchtig en voeg honing en Griekse yoghurt toe. Roer de gesmolten boter erdoor.
- ↗ Doe in een andere kom het havermeel, het amandelmeel en het bakpoeder met een snufje zout en meng. Voeg het botermengsel beetje bij beetje aan de bloem toe en roer glad.
- ↗ Bekleed een bakblik met bakpapier. Verdeel de helft van het beslag over de bodem, leg er de appelstukjes en rozijnen op en vul verder aan met de rest van het beslag. Strijk het beslag glad en bak 45 minuten in de voorverwarmde oven.

