

Taart

OOK ALS JE NIET JARIG BENT

SAMEN AAN DE SLAG MET 25 RECEPTEN

FONTAINE UITGEVERS

Dit is de **top 5** van dingen die je moet **WETEN**
VOORDAT JE BEGINT:

Op **5**: Ga nooit zomaar in je eentje aan de slag. Vraag aan je **VADER** of je **MOEDER** of je **OPA** of je **GROTE BUURMEISJE** (of zo'n soort iemand) of het goed is dat je taart gaat bakken. Ze kunnen je helpen met gevaarlijke dingen. *Bijvoorbeeld: iets uit de oven halen, iets op het fornuis verwarmen en dingen met kokend suikerwater doen.*

Op **4**: Als je lang haar hebt, moet je dat vastbinden in een staartje. Maar je kunt ook een **KOKSMUTS** opzetten of een doekje om je hoofd knopen. Dan weet je zeker dat er geen ongewenst ingrediënt in je taart terecht komt. Een haar eten is niet lekker.

Op **3**: Knoeien hoort bij taart bakken.
Doe dus een **SCHORT** aan.

Op **2**: Doe **OVENWANTEN** aan als je zelf iets uit de oven mag halen. Wees voorzichtig.

En op **1**: Taartenbakkers bezitten net als poolreizigers een aantal bijzondere eigenschappen. Ze kunnen heel **PRECIES** werken en ze zijn **GEDULDIG**.

Dit is de **top 5** van dingen die je moet **DOEN**
VOORDAT JE BEGINT:

Op **5**: Lees eerst het hele recept door.
Heb je alles in huis?
De **INGREDIËNTEN**, de **MATERIALEN** ?
Zijn er dingen die je een dag van tevoren moet maken?

Op **4**: **WEEG** alle ingrediënten af en zet ze klaar in aparte bakjes.
Leg het keukengerei klaar.

Op **3**: Zorg ervoor dat je werkvlak **SCHOON** is.
(En doe tijdens het bakken af en toe een **AFWASJE**.
Anders zit je aan het einde met een enorme berg.)

Op **2**: Heel goed je **HANDEN WASSEN**.

En op **1**: Zorg dat je **VEEL ZIN** hebt in wat je gaat doen.
Dat proef je altijd terug. Het is het **GEHEIME INGREDIËNT** van de allerbeste bakkers van de wereld.



Bosbessentaart, frambozentaart of aardbeientaart



Deze drie taarten lijken heel erg op elkaar. De stappen zijn hetzelfde, tot je de taart gaat beleggen met fruit.

Maak de taartbodem zoals beschreven in stappen 1 t/m 12 op pagina's 10 & 11. Terwijl de bodem in de koelkast staat te rusten, kun je de vulling maken. Zet de oven vast aan op 170°C, zodat hij op tijd warm is.

De amandelerème

1. Roer in een kom de boter zacht en romig met een spatel. **2.** Doe de fijne kristalsuiker en het amandelmeel erbij en roer tot het een gladde massa is. **3.** Voeg het ei toe en blijf roeren tot een romige crème is ontstaan. *Zo, nu is de amandelcrème klaar.*

4. Neem de bakplaat uit de koelkast. Schep de amandelcrème op de taartbodem en strijk hem mooi glad. **5.** Bak de taart ongeveer 30 minuten in de hete oven. *Als de taart goudgeel is dan is hij gaar.* **6.** Laat de taart afkoelen en haal de taartring eraf.

De garnering voor de bosbessentaart

7. Doe de bosbessen in een kom met de bosbessenjam. Meng alles voorzichtig door elkaar. *Zo blijven de bosbessen aan elkaar plakken, anders rollen ze van de taart.* **8.** Schep het bosbessenmengsel op de taart en probeer een mooie berg te maken.

De garnering voor de frambozentaart

7. Smeer de bovenkant van de taart in met jam. **8.** Leg de frambozen netjes op de taart. Werk in cirkels van buiten naar binnen tot de hele taart gevuld is. **9.** Bestrooi, vlak voor het serveren, de taart met een beetje poedersuiker.

De garnering voor de aardbeientaart

7. Smeer de bovenkant van de taart in met jam. Zo blijven de aardbeien aan de taart plakken. **8.** Verwijder de kroontjes van de aardbeien. Snijd de aardbeien in de lengte doormidden: van boven naar beneden. Leg ze dakpansgewijs in cirkels op de taart. Werk van buiten naar binnen tot de hele taart gevuld is. **9.** Doe de rode bessengelei en het water in een pannetje. **10.** Zet het pannetje op laag vuur. Roer af en toe, tot het goed gemengd is. **11.** Smeer de rode bessengelei met een kwastje op de taart. *De taart gaat hiervan mooi glanzen.* **12.** Hak de pistachenootjes fijn en strooi ze over de taart.

BEREIDINGSTIJD

1,5 UUR

RUSTTIJD

30 MINUTEN (DEEG)

BAKTIJD

30 MINUTEN

VOOR 4-6 PERSONEN

BOODSCHAPPELIJSTJE

DE AMANDELCRÈME

50 G BOTER, OP KAMERTEMPERAATUUR

50 G FIJNE KRISTALSUIKER

50 G AMANDELMEEL

1 HEEL EI

DE GARNERING

DE BOSBESSENTAART

200 G BOSBESSEN

2 EETLEPELS BOSBESSENJAM

DE GARNERING

DE FRAMBOZENTAART

3 BAKJES VERSE FRAMBOZEN

(ONGEVEER 350 G)

2 EETLEPELS FRAMBOZENJAM

POEDERSUIKER, OM TE VERSIEREN

DE GARNERING

DE AARDBEIENTAART

1 BAKJE VERSE AARDBEIEN (500 G)

2 EETLEPELS AARDBEIENJAM

2 EETLEPELS RODE BESSENGELEI

4 EETLEPELS WATER

20 PISTACHENOOTJES, ONGEZOUTEN

EXTRA NODIG

TAASTRING VAN 20 CM DOORSNEE

Kadir en Umut

ZO IS HET BEGONNEN



Eerst was er een roze FLAMINGO. Toen viel die naar beneden op het hoofd van Kadirs moeder. Kadirs moeder hield namelijk van alle soorten dieren, en ze kon haar ogen niet van de flamingo afhouden. Het was VERDRIETIG NIEUWS, dat Kadirs vader moest brengen.

Nu zijn **Umut en Kadir** met zijn tweetjes. En met het paar RODE SCHOENEN met hoge hakken van Kadirs moeder. Umut is soms verdrietig omdat Kadirs moeder er niet meer is en dat vindt Kadir niet leuk voor zijn vader. Liever ziet hij Umut blij en gelukkig, bijvoorbeeld als Umut taarten aan het bakken is.

Als je ZORGEN hebt, dan zijn er drie dingen die het allerbeste helpen.

Op **3.** in de **top 3:** TAART ETEN.

Op **2:** PRATEN OVER TAARTEN. En op **1:** TAARTEN MAKEN.

In ieder geval is dat voor Umut zo.

Voor Kadir helpt het om oefeningen te doen waarmee hij later POOLREIZIGER kan worden.



In de poepchique patisserie in de stad is **meneer De Vries** de baas van Umut. Hij is dol op Umut. Of nee, hij is dol op wat Umut kan. Wie wil er nou niet de baas zijn van de beste banketbakker van de hele wereld? Maar dan zou meneer De Vries het misschien wel anders moeten aanpakken. Hij zou eens een keer moeten zeggen: 'JEETJE, WAT GOED,' en: 'WAT EEN MOOIE TAART IS DAT GEWORDEN'. In plaats daarvan lijkt het er meer op alsof meneer De Vries aan het trainen is voor de kampioenschappen mopperen. Hij MOPPERT op Umut en zijn taarten. En op Kadir.



Wat maakt het nou uit dat Kadir de KOELCEL van de bakkerij gebruikt om te wennen aan de IJZIGE KOU die hem later als POOLREIZIGER te wachten staat? Daar heeft toch niemand last van? En dan komt er een dag waarop meneer De Vries het echt een beetje te gek maakt met zijn gezanik en gezeur. Umut is het zat. Hij zet zijn bakkersmuts af en hij neemt ONTSLAG. Zomaar ineens, van het ene op het andere moment.

Chocoladetaart



BEREIDINGSTIJD

1 UUR

RUSTTIJD

30 MINUTEN (DEEG)

1 UUR (OPSTIJVEN TAART)

BAKTIJD

15 MINUTEN

VOOR 4-6 PERSONEN

BOODSCHAPPELIJSTJE

DE CHOCOLADEGANACHE

140 G PURE CHOCOLADE

20 G BOTER

115 G SLAGROOM, VLOEIBAAR

1 THEELEPEL SUIKER

EXTRA NODIG

TAARTRING VAN 20 CM DOORSNEE

Maak de taartbodem zoals beschreven in stappen 1 t/m 12 op pagina's 10 & 11. Zet de oven vast aan op 170°C, zodat hij op tijd warm is.

Bij dit recept moet je de taartbodem eerst blind bakken. Dit betekent dat je de taart zonder vulling bakt. De vulling hoeft namelijk niet in de oven gebakken te worden.

1. Bak de taart 8 à 10 minuten in de hete oven. *Als de taart goudgeel is, dan is hij klaar.* **2.** Laat de taart afkoelen en haal de taartring eraf.

De chocoladeganache

3. Hak de chocolade in stukjes. Doe deze met de boter in een kom.

4. Doe de slagroom en de suiker in een steelpannetje. Breng dit op laag vuur aan de kook. **5.** Giet de slagroom op de chocolade. Roer met een spatel tot de chocolade is gesmolten. *Nu heb je chocoladeganache.*

6. Giet de chocoladeganache in de taart en zet hem een uur in de koelkast.

Notentaart met karamel



BEREIDINGSTIJD

1,5 UUR

RUSTTIJD

30 MINUTEN (DEEG)

BAKTIJD

15 MINUTEN

VOOR 6 PERSONEN

BOODSCHAPPELIJSTJE

DE NOTENMIX

50 G PISTACHENOOTJES

50 G WALNOTEN, GEHAKT

50 G HAZELNOTEN, 50 G AMANDELEN

DE KARMEL

60 G WATER

200 G SUIKER

150 G SLAGROOM, VLOEIBAAR

20 G BOTER, OP KAMERTEMPERatuur

EXTRA NODIG

TAARTRING VAN 20 CM DOORSNEE

Maak de taartbodem zoals beschreven in stappen 1 t/m 12 op pagina's 10 & 11. Zet de oven vast aan op 170°C, zodat hij op tijd warm is.

Bij dit recept moet je de taartbodem eerst blind bakken. Dit betekent dat je de taart zonder vulling bakt. De vulling hoeft namelijk niet in de oven gebakken te worden.

1. Bak de taart 8 à 10 minuten in de hete oven. *Als de taart goudgeel is, dan is hij klaar.* **2.** Laat de taart afkoelen. Haal de taartring eraf. Zet intussen de oven op 150°C.

De notenmix

3. Leg alle noten op een bakplaat. Rooster ze 15 minuten op 150°C.

De karamel

Dit recept is gevaarlijk! Je moet het samen met een volwassene doen.

4. Verwarm de slagroom in een steelpannetje. Laat het niet koken.

Pas op: stappen 5, 6 en 7 zijn heel gevaarlijk! **5.** Doe het water en de suiker in een andere steelpan. Laat het suiker-water op matig vuur goudkleurig worden. **6.** Voeg nu al roerend langzaam de warme room en de boter toe. Zet het vuur uit. **7.** Roer de geroosterde noten door de karamel. Schep ze op de taartbodem.



Theo vond het helemaal niks dat Umuit de winkel vol met taarten had gezet. Wat een gedoe, en hoe onmenselijk vroeg moet je wel niet opstaan om dat voor elkaar te krijgen?

Chocoladetaart

Notentaart met karamel

Pinguïn-cupcakes



 **BEREIDINGSTIJD**
2 UUR
BAKTIJD
20 MINUTEN

VOOR ONGEVEER 18 CUPCAKES

BOODSCHAPPELIJSTJE

HET BESLAG

65 G BOTER
4 EIEREN
240 G SUIKER
100 G KWARK
175 G BLOEM
10 G BAKPOEDER
EEN SNUFJE ZOUT

DE AFWERKING

80 G BOTER
250 G POEDERSUIKER
25 G MELK
WITTE FONDANT OF MARSEPEIN
ZWARTE FONDANT OF MARSEPEIN
ORANJE FONDANT OF MARSEPEIN

EXTRA NODIG

PAPIEREN CUPCAKEVORMPJES
CUPCAKEBAKBLIK
MIXER
SPUITZAK

Voor dit recept heb je papieren cupcakevormpjes nodig en een cupcakebakblik waarin je de vormpjes kunt zetten. Als je ze los in de oven zet, dan blijven de cupcakes niet mooi rond.

Het beslag

1. Zet de oven vast aan op 180°C, zodat hij op tijd warm is. **2.** Smelt de boter in een pannetje of in de magnetron. **3.** Doe de eieren, kwark en suiker in een kom. Meng alles goed. **4.** Voeg bloem, bakpoeder en zout toe. Roer tot er geen klontjes meer in het beslag zitten. **5.** Giet beetje bij beetje de gesmolten boter erbij. Roer goed door elkaar. **6.** Zet de papieren cupcakevormpjes in de holletjes in de bakvorm. Vul ze voor de helft met beslag. **7.** Bak de cupcakes 20 minuten in de hete oven. Steek een satéprikker in een cupcake om te kijken of ze gaar zijn. Als de prikker schoon uit de cupcake komt, zijn ze gaar.

De afwerking

8. Doe de boter, poedersuiker en melk in een kom. Meng 5 minuten met een mixer tot een luchtige crème. **9.** Doe de crème in een spuitzak. Spuit de crème op de cupcakes. **10.** Maak de pinguïns. Eerst maak je een balletje van witte fondant. Rol het balletje uit tot een langwerpige pil. Zet de pil rechtop: dit is het lichaam. **11.** Maak een kleiner balletje van zwarte fondant. Rol dit balletje uit met een deegroller. **12.** Wikkel dit stukje zwarte fondant zo om het lichaam, dat de voorkant wit blijft. Dit zijn het gezicht en de buik van de pinguïn. **13.** Maak een snaveltje en twee voetjes van een stukje oranje fondant. Maak twee oogjes en twee vleugeltjes van zwarte fondant. **14.** Zet op of naast iedere cupcake een pinguïn.

Tip: Je kunt een theelepel cacao door de boterercrème doen. De cupcake krijgt dan een chocolade-afwerking.



Lot en Johan zijn Kadirs beste vrienden



VERHUIZEN naar een plaats waar je niemand kent is een heel goede oefening voor iemand die poolreiziger wil worden. Iemand zoals Kadir. Verhuizen is namelijk niets anders dan ONBEKEND GEBIED verkennen, KENNISMAKEN met de oorspronkelijke bewoners en een manier zoeken om te OVERLEVEN. Toen Kadir en Umut aan hun AVONTUUR begonnen, wisten ze nog niet dat het heel leuk zou worden.



Op de allereerste dag in het nieuwe huis keek Kadir uit het raam tijdens de afwas. Hij zag een meisje in RODE OVERALL met SMEERVLEKKEN en een POOLHOND. Lot en Alaska. Op school zag Kadir de hond en het meisje weer. En toen was Johan er ook bij.

Lot en Johan hebben Kadir heel goed geholpen toen Umut zijn taarten probeerde te verkopen. De mensen in het dorp vonden de kleine gebakjes van Kadirs vader behoorlijk duur. Het is allemaal met de hand gemaakt van de beste ingrediënten. Succes ermee, zei Fiene tegen Umut, want dat wordt niks.

Pas op de bijna-verjaardag van burgemeester Jos ging iedereen om. Toen was er geen houden meer aan. Kadir heeft Umut geholpen met het maken van de bruidstaart van zeven verdiepingen voor Theo en Dolores. Niet echt iets voor elke dag, maar dat is niet erg. Er zijn GROTE en KLEINE feestjes te vieren. Dat Johan precies vierhonderdvijftig mussen geteld heeft, bijvoorbeeld. Taart!



Toen juf Merel drie kinderen zocht die samen één dier moesten spelen in het TONEELSTUK, hoefden Kadir, Lot en Johan er geen seconde over na te denken. Die rol was voor hen. Kadir werd het hoofd en Lot en Johan deden samen het lijf en de staart. Alaska paste helaas niet in het pak.

Kwarktaart
met hartjes



Kwarktaart met hartjes



 **BEREIDINGSTIJD**
1,5 UUR
RUSTTIJD
4 UUR (OPSTIJVEN)
BAKTIJD
15 À 20 MINUTEN

VOOR 8 PERSONEN

BOODSCHAPPENLIJSTJE
HET BISCUITDEEG
2 EIEREN
60 G SUIKER
60 G BLOEM

HET KWARKMENGSEL
500 G KWARK
650 G SLAGROOM
250 G POEDERSUIKER
RASP VAN 1 CITROEN
6 BLAADJES GELATINE

DE GARNERING
4 EETLEPELS FRAMBOZENJAM
1 FLESJE FRAMBOZEN-DESSERTSAUS

EXTRA NODIG
TAARTRING VAN 24 CM DOORSNEE
MIXER
ROERSTAAFJE OF BREINAALD

De recepten voor de taarten die nu volgen zijn nogal ingewikkeld. Geen taarten die je zomaar even op zondagmiddag besluit te gaan maken. Voor bakkers die houden van een goede voorbereiding en die niet bang zijn om eindeloos te oefenen.

Het biscuitdeeg

1. Zet de oven vast aan op 180°C, zodat hij op tijd warm is. **2.** Bekleed de bodem en de zijkant van de springvorm met bakpapier. **3.** Klop met de mixer de eieren en de suiker tot een schuimig mengsel. **4.** Spatel de bloem voorzichtig erdoorheen. **5.** Schep het beslag in de vorm. **6.** Bak het biscuitdeeg in 15 à 20 minuten gaar in de hete oven.

Het kwarkmengsel

7. Doe de gelatineblaadjes in een kom met ruim koud water. Laat ze na 5 minuten goed uitlekken in een vergiet. **8.** Klop de slagroom met de mixer, niet te stijf. Zet in de koelkast. **9.** Doe de kwark, de poedersuiker en de geraspte citroen in een grote kom. Roer alles goed door elkaar. **10.** Giet een beetje kwarkmengsel in een vuurvaste kom. **11.** Doe een bodem water in een steelpannetje. Zet de kom met het beetje kwarkmengsel erop. *De kom mag het water niet aanraken. Als het water kookt mag alleen de stoom de kom verwarmen, anders gaat het te hard.* **12.** Zet het pannetje met de kom op laag vuur. Doe als het mengsel lauw is de gelatine erbij. **13.** Roer tot de gelatine is opgelost. **14.** Zet het vuur uit en haal de kom van het pannetje. **15.** Doe het kwark-gelatinemengsel bij de andere kwark. Spatel de geklopte slagroom erdoorheen.

De garnering

16. Smeer de jam uit over het biscuit. Giet de kwarkvulling erop. **17.** Maak nu de hartjes. Dit doe je door kleine druppeltjes frambozen-dessertsaus op de kwarktaart te laten vallen en die met elkaar te verbinden. Begin in het midden van de taart en maak een spiraal van stippeltjes. Neem een roerstaafje of breinaald. Steek dat in het tweede stippeltje in het midden (zie foto) en trek het stokje naar het volgende stippeltje, enzovoort. Zo verschijnen er vanzelf allemaal hartjes. **18.** Laat de taart 4 uur in de koelkast opstijven.