

delicious.

Zoet

Inhoud

Chocolade

- 6 Snelle chocolade-karameltaartjes
- 8 Chocoladepudding
- 10 Baci koekjes
- 12 Chocoladetaart
- 14 Chocolade-karameltrifle
- 16 Brownies met dulce de leche
- 18 Chocolade-lavapuddinkjes
- 20 Chocolade-hazelnoottaart
- 22 Soesjes met ijs en chocoladesaus
- 24 Chocolade-karamelgebak
- 26 Chocoladecake met noten en fruit
- 28 Klassieke chocoladepotjes
- 30 Kleverige mokkacake met chocolade-toffeeaus
- 32 Yin-yang chocoladetaart
- 34 Tiramisu met chocolate chips

Desserts uit de oven

- 36 Gestoomde bosbessencake
- 38 Kleverige dadeltaart met toffeeaus

- 40 Appelcrumble met passievruchten
- 42 Jamrol met echte vanillevla
- 44 Rabarbercrumble met crème anglaise
- 46 Brood met chocolade en rum
- 48 Kersenclafoutis
- 50 Mandarijnenpuddinkjes
- 52 Perzik-gembercrumble
- 54 Limoncello-souffleertjes

Fruit

- 56 Kokospannenkoekjes met banaan en crème fraîche
- 58 Aardbeientaart met basilicumroom
- 60 Meringues met mango-mojitosaus
- 62 Karamel-frambozentaartjes met sinaasappelroom
- 64 Panna cotta met kaneel en peren
- 66 Schwarzwald Eton mess
- 68 Pruimenfool
- 70 Beschonken herfstvlaaitjes
- 72 Citroen-meringue ijstaart met donkere bodem

Taart en gebak

- 74 Omgekeerde mangocakejes met rode peper
- 76 Zweedse appelcake
- 78 Marokkaanse appelpasteitjes met rozenvla
- 80 Yoghurtcake en zomerfruit met rozenwater
- 82 Ricottakwarktaart met marsala
- 84 Millefeuille met pralinéroom en frambozen
- 86 Appelgalette
- 88 Gin & tonictaart
- 90 Gembercakejes met pittig glazuur
- 92 Snelle baklava

Desserts

- 94 Meringues met chocolade en geglaceerde aardbeien
- 96 Flensjestaart met sinaasappellikeur
- 98 Klassieke vanille-kwarktaart

- 100 Potjes honingcrème
- 102 Perzische trifle
- 104 Kokoscrème caramel
- 106 Bosvruchtenpudding
- 108 Wittechocoladebrûlée met bosbessencompote
- 110 Turkish delighttaart
- 112 Roomkaaspuddinkjes met karamelsinaasappel

IJs

- 114 Bramen-yoghurtijs met gekaramelliseerde blauwe bessen
- 116 Chocolademeringues met ijs en warme wittechocoladesaus
- 118 Dadelkulf met pistachenootjes
- 120 Pindakaasijs met karamelpopcorn
- 122 IJstaart met mangopuree
- 124 Blanco y negro

Sticky mokkacake met chocolade-toffeesaus

gebak (12 personen)

170 g ontpitte dadels
1 tl bakpoeder
90 g zachte boter
125 g bruine basterdsuiker
2 tl vanille-extract
2 eieren, losgeklopt
175 g bloem, gezeefd
2 tl bakpoeder
2 tl koffie-aroma*
200 g pure chocolade,
fijngehakt
vanille- of hazelnootijs, voor
erbij
ook nodig: een springvorm
van 24 cm Ø, ingevet met
boter en de bodem
bekleed met bakpapier

saus

150 g bruine basterdsuiker
125 g boter
150 ml slagroom
50 g pure chocolade,
fijngehakt

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe de dadels met het bakpoeder in een schaal en giet er 175 ml kokend water over. Laat ze 30 min. weken.

Klop intussen in een grote kom de boter met de suiker en vanille met de mixer tot een dikke, romige massa. Voeg de eieren toe en klop alles luchtig.

Pureer het dadelmengsel met het weekvocht in een keukenmachine glad.

Meng de puree door de boter-eimassa. Spatel de bloem, het bakpoeder, het koffie-aroma en de gehakte chocolade erdoor. Verdeel het beslag in de vorm en bak het 45-50 min. in de oven tot een in het midden erin gestoken spies er schoon uitkomt. Laat het gebak 15 min. in de vorm afkoelen voor je het op een taartrooster zet.

Doe intussen alle ingrediënten voor de chocoladesaus in een pan en verwarm ze al roerend op laag vuur tot een gladde saus.

Snijd de cake in punten, leg er een bol ijs op en giet de warme chocoladesaus erover.

Bereiden ± 25 min. / weken ± 30 min. / oven ± 50 min.

* **Koffie-aroma** koop je in speciale koffiewinkels of gebruik 1 eetlepel heel sterk gezette espresso.



Rabarbercrumble met crème anglaise

nagerecht (4 personen)

± 400 g rabarber
250 g aardbeien, grote exemplaren gehalveerd
1 vanillestokje, over de lengte opengesneden, merg eruit geschraapt
rasp en sap van
1 (bio)sinaasappel
55 g bruine basterdsuiker of ruwe rietsuiker
crème anglaise (zie blz. 52)
ook nodig: een bakplaat bekleed met bakpapier

kruimellaag

2 el zelfrijzend bakmeel, gezeefd
2 el bruine basterdsuiker of ruwe rietsuiker
25 g walnoten, geroosterd, fijngehakt
20 g ijskoude boter

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Maak de rabarberstelen schoon en snijd elk in 8 stukken. Verdeel de rabarber in een enkele laag in een ovenschaal, bestrooi met de aardbeien, het vanillestokje en het -merg, sinaasappelasp en -sap en de bruine suiker. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet 15-20 min. in de oven tot de rabarber gaar maar nog in model is.

Doe intussen voor de crumble het bakmeel met de bruine suiker en walnoten in een keukenmachine en schakel een- of tweemaal kort in tot het een kruimelig mengsel is, voeg de boter toe en schakel de machine weer kort in tot het een klonterig deeg is. Verdeel het op de beklede bakplaat en bak het in de oven in 15 min. goudbruin; schep het tussendoor een keer om. Neem het kruimeldeeg uit de oven, laat het iets afkoelen en breek in grove stukken.

Giet de crème anglaise in vier dessertglazen en schep er rabarber met aardbeien op, strooi het kruimeldeeg erover en serveer het dessert.

Bereiden ± 25 min. / oven ± 35 min.



Citroen-meringue-ijstaart met donkere bodem

dessert of gebak (6-8 personen)

2 eieren, gesplitst,
+ 2 extra eiwitten
220 g fijne kristalsuiker
100 g zachte boter
rasp van 2 (bio)citroenen
2 el citroensap
1 liter goede kwaliteit
chocolade-ijs, iets zachter
geworden
een snuf wijnsteenpoeder* of
1 tl citroensap of azijn
ook nodig: een 4 cm diepe
ronde taartvorm met losse
bodem van 24 cm Ø,
ingevet; bakbonen en
bruléebrander

chocoladekorstdeeg
200 g bloem, gezeefd
2 el cacaopoeder, gezeefd
40 g poedersuiker
125 g ijskoude boter,
in blokjes
1 eierdooier
2 el ijskoud water

Meng voor het chocoladedeeg de bloem met het cacaopoeder, de poedersuiker en de boterblokjes tot een grove zandstructuur ontstaat. Dit kun je ook met de pulseknop in de keukenmachine doen. Voeg de eierdooier en het ijskoude water toe en meng snel tot een soepel deeg. Laat 30 min. afgedekt in de koelkast rusten. Rol op een dun met bloem bestoven werkvlak uit tot een 32 cm grote cirkel en bekleed de vorm ermee. Zet deze 15 min. in de koelkast.

Klop de eierdooiers met 110 g suiker in een vuurvaste kom op een pan met een laagje net niet kokend water (let op dat het water de bodem van de kom niet raakt) tot het goed gemengd is. Voeg boter, citroenrasp en -sap toe en verwarm alles af en toe roerend 10-15 min. tot het een gladde, gebonden vla is. Dek af met bakpapier en laat de vla afkoelen; zet dan nog 30 min. in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Leg een stuk bakpapier in de deegbodem en vul met bakbonen. Bak de bodem 10 min. blind, verwijder steunvulling en bakpapier en zet de vorm nog 5 min. terug in de oven, tot het deeg droog is. Laat het afkoelen.

Verdeel de helft van het ijs over de taartbodem en giet de helft van de citroenvla erop; haal een spies door vla en ijs tot het mengsel gemarmerd is. Herhaal deze procedure met de rest van het ijs en de citroenvla en laat de vulling in de vriezer in 3 uur opstijven.

Klop in een schone kom de eiwitten met het wijnsteenpoeder tot er zachte pieken ontstaan. Voeg al kloppend steeds 1 eetlepel van de overgebleven suiker toe tot het schuim in stijve pieken blijft staan. Zet het schuim als een dikke berg op de taart zodat het ijs volledig bedekt is en maak met de bolle kant van een lepel kleine bergen en dalen in het schuim. Zet weer minstens 2 uur in de vriezer. Karamelliseer het schuim vlak voor het opdienen met de bruléebrander. Snijd de taart in punten en dien op.

Bereiden ± 40 min. / rusten ± 30 min. / koelen ± 45 min. / oven ± 15 min. / vriezen ± 5 uur



Blanco y negro

drank/nagerecht
(4 personen)

500 ml melk
150 ml slagroom
150 g fijne kristalsuiker
rasp van 1 (bio)citroen
2 kaneelstokjes
1 el cognac
3 eiwitten
hete espresso, voor erbij
amandelpraliné (naar keuze),
voor erbij
ook nodig: ondiepe
diepvriesdoos of
ijsmachine; 4 koffieglazen

Doe de melk met de slagroom, 100 g suiker, citroenrasp en kaneelstokjes in een pan en zet op middelhoog vuur. Breng het net aan de kook, neem de pan van het vuur en laat de inhoud 40 min. intrekken. Giet de melk door een fijne zeef in een grote kom, gooi de inhoud van de zeef weg en roer de cognac door de melk.

Klop in een brandschone kom de eiwitten met de overgebleven 50 g suiker met de mixer tot er stijve pieken ontstaan. Spatel het eiwitschuim rustig door het melkmengsel.

Giet het in de diepvriesdoos en zet deze 2-3 uur in de vriezer tot het ijsmengsel langs de rand bevroren is. Haal de doos uit de vriezer, klop de inhoud met een mixer glad, schep het terug in de doos en zet deze weer in de vriezer. Herhaal deze procedure twee of driemaal. (Of vries het in een ijsmachine in volgens de gebruiksaanwijzing.)

Schep vlak voor het serveren een flinke schep ijs in de glazen. Giet er een shot espresso over en serveer naar smaak met de praliné.

Bereiden ± 20 min. / trekken ± 40 min. / ijsmachine ± 30 min. of vriezer ± 6 uur of een nacht

