



receptenboek 5A

keukenpret

schooljaar 2024-2025

receptenboek 5A

keukenpret

Juul	shortbread
Eline	rarity's spritsen
Margot	brownie
Camille	pancakes
Jeff	worstenbroodje
Marie	worteltaart
Aiden	balletjes in tomatensaus
Angy	bananenmilkshake
Oona	appeltaart met confituur
Yentl	kedjaorkies – nieuwjaarskoekjes
Selin	bloemenkoekjes
Louis	pruimenkruimeltaart
Lotte	vanille-chocolade-swirls
Mila	tiramisu
Mavis	donuts
Florentien	crème brûlée
Victor	marmercake
Finn	ongebakken fudgecarrés
Ange	taco's
Ilyas	petit-beurre taart
Levi	chocoladetaart
Miel	witte chocolademousse

TACO'S



ingrediënten (3 personen)

- 350 gr kip
- snuf paprikapoeder
- snuf komijn poeder
- peper en zout
- kleine snuf chili
- 6 taco's
- 1 avocado
- 125 gr tomaatjes
- 1 kleine rode ui
- 100 gr ananas
- 170 gr Griekse yoghurt
- 1 limoen



benodigdheden

- een kom
- een lepel
- bakpapier



tijdsduur

30 min.

stappenplan

- 1) Bereid de taco's.
- 2) Snijd de kip in kleine blokjes.
- 3) Kruid met de kruiden.
- 4) Snipper de ui en fruit een paar minuten in een beetje olie of boter.
- 5) Voeg de kip toe.
- 6) Bak 8 minuutjes mee tot hij gaar is.
- 7) Snijd ondertussen de tomaatjes, avocado en ananas in stukjes.
- 8) Vul de taco's met de gebakken gekruide kip en ui met de tomaatjes, avocado en ananas.
- 9) Pers de limoen uit.
- 10) Meng met wat peper en zout door de yoghurt.
- 11) Schep wat van de limoenyoghurt over de taco's.
- 12) Reken 2 tot 3 tacoschelpen per persoon als hoofdgerecht.

WORSTENBROODJE



ingrediënten (6 personen)

- 450g bladerdeeg kant-en-klaar
- 6 tot 8 knakworsten
- 1 ei



benodigdheden

- bakplaat
- kom
- bakpapier
- oven
- een scherp mes
- penseel/borsteltje



tijdsduur

30 min.

stappenplan

- 1) Verwarm de oven voor tot 200°C.
- 2) Bekleed de bakplaat met bakpapier.
- 3) Rol het bladerdeeg uit.
- 4) Snijd het in rechthoeken van 12 cm breed en zo lang als je knakworsten.
- 5) Leg in het midden van elk vel bladerdeeg een knakworst.
- 6) Vouw het linkerdeel van het deeg over de worst.
- 7) Breek het ei en klof het los.
- 8) Besmeer het rechterdeel van het deeg met het losgeklopte ei.
- 9) Vouw het rechterdeel van het deegvel over de worst.
- 10) Leg de worstenbroodjes op de bakplaat.
- 11) Smeer de bovenkanten van de worstenbroodjes in met het losgeklopte ei.
- 12) Bak de worstenbroodjes ong. 20 minuten in de oven, of tot ze goudbruin zijn.

Hapje: snijd de worstenbroodjes in kleinere stukjes en serveer als hapje op een feest.

Extra: experimenteer met verschillende worsten tot je weet welke je het lekkerste vindt.

PETIT-BEURRETAART



ingrediënten (4 personen)

- 250 g roomboter
- 4 eetlepels
- bloedsuiker
- petit beurrekes
- koude koffie
- hagelslag



benodigdheden

- eetlepel
- mengsel
- kom
- bord



tijdsduur

25 min.

stappenplan

- 1) Meng de boter en de bloedsuiker goed met een garde. Werk uitsluitend met echte boter. Echte boter stijft bij het afkoelen beter op dan margarine .
- 2) Start onderaan met een laag droge petit-beurrekoekjes zodat je een goede fundering hebt. Als je de onderste koekjes al in de koffie dipt, krijg je een krokante bodem
- 3) Smeer er een laagje suikerboter op.
- 4) Dip de koekjes in koude koffie maar zorg dat ze niet te papperig worden .
- 5) Maak laagjes koekje-boter, koekje-boter enzovoort.
- 6) Smeer de bovenkant en de zijanten in met boter en versier met hagelslag.

BLOEMENKOEKJES



ingrediënten (30 koekjes)

- 175 g boter op kamertemperatuur
- 190 g suiker
- 10 g vanillesuiker
- 1 ei
- 1 eierdooier
- 375 g bloem
- 250 g poedersuiker
- 1 eiwit



benodigdheden

- een kom
- plasticfolie
- een deegroller
- een (bloemen) uitsteekvormpje
- een bakblik
- bakpapier
- een rooster



tijdsduur

2u 30 min.

stappenplan

- 1) Snijd de boter in kleine stukjes.
- 2) Meng het met het met vanillesuiker en suiker.
- 3) Doe er het ei en de eierdooier bij.
- 4) Voeg er ten slotte de bloem aan toe.
- 5) Kneed het tot een glad deeg.
- 6) Maak er een bol van.
- 7) Verpak het in plasticfolie.
- 8) Laat het minstens 2 uur in de frigo.
- 9) Verwarm de oven op 180°C.
- 10) Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 0,5cm.
- 11) Steek de bloemenvormpjes uit het deeg.
- 12) Bekleed een bakblik met bakpapier.
- 13) Leg de koekjes op het bakblik.
- 14) Bak ze ongeveer 10 tot 12 minuten.
- 15) Haal de koekjes uit de oven.
- 16) Laat ze afkoelen op een rooster.
- 17) Meng de poedersuiker met het eiwit.
- 18) Bestrijk het glazuur.

CHOCOLADETAART



ingrediënten

- 80 gr (fijne) suiker
- 60 gr cacaopoeder
- 50 ml water
- 170 gr bloem
- 1 kleine theelepel bakpoeder
- frambozenjam
- 50 gr pure chocolade
- snuf zout
- 135 gr roomboter, gesmolten
- 160 gr suiker
- 2 eieren
- 50 ml melk
- 50 gr slagroom
- witte chocolade



tijdsduur

120 min.



benodigdheden

- 3 beslagkommen
- 1 springvorm 16cm, ingevet en licht bestoven met bloem
- mixer
- pan
- spatels

MAKEN VAN DE GANACHE

- 1) Breek de chocolade in stukken.
- 2) Leg het in een kom.
- 3) Verwarm in een pannetje de slagroom tot het bijna kookt
- 4) Giet het dan over de chocolade.
- 5) Roer met een spatel tot de chocolade helemaal is opgelost.
- 6) Laat ongeveer 24 uur opstijven (buiten de koelkast)

MAKEN VAN DE TAART

- 1) Meng in 1 kom de suiker, cacaopoeder en water tot een papje.
- 2) Doe in een andere kom de bloem, bakpoeder en zout bij elkaar.
- 3) Zet beide komen opzij.
- 4) Smelt in de pan de boter (niet de warm, slechts smelten)
- 5) Weeg in nog een andere kom de suiker af en schenk daar de boter bij.
- 6) Voeg al mixend één voor één de eieren toe.
- 7) Mix tot een gladde massa.
- 8) Mix in gedeelten en afwisselend de melk en het bloemmengsel erdoor.
- 9) Mix tot slot het cacaopapje door het beslag.
- 10) Giet het beslag in de springvorm.
- 11) Plaats het in het midden van een 170°C voorverwarmde oven.
- 12) Bak de chocolade taart in 75-90 minuten gaar.
- 13) Laat de taart 20 minuten in de vorm zitten.
- 14) Plaats hem dan op een taartrooster om helemaal af te koelen.

TIP: controleer met een prikker of de binnenkant van de taart droog is.

VULLEN EN GARNEREN VAN DE CHOCOLADETAART:

- 1) Snij wanneer de taart is afgekoeld de taart horizontaal in 3 lagen.
- 2) Besmeer 2 lagenheel royaal met frambozenjam.
- 3) Bouw de taart weer op. In geval van openbarsting, besmeer dat ook gewoon met frambozenjam.
- 4) Besmeer de bovenzijde met ganache. Je mag zelf kiezen als je de zijkant ook wilt insmeren.
- 5) Decoreer met witte chocoladerasp.
- 6) Klaar, eet smakelijk!

WORTELTAART



ingrediënten

Voor de taartbodem:

- 250 g wortelen
- 100 g walnoten of pecannoten
- 200 g zelfrijzende bloem
- 200 g bruine suiker
- ¼ tl fijn zout
- marsepein

- 4 eieren

- 200 ml plantaardige olie
- 100 g rozijnen

Voor het glazuur:

- de schil van 1 sinaasappel
- 150 g ongezouten boter
- 50 gram basterdsuiker
- 300 g roomkaas

benodigdheden



- ronde bakvorm
- rasp
- mengkom
- rooster
- een grote kom
- schotel



tijdsduur

2 uur en
10 minuten

stappenplan

- 1) Zet de oven op 180 graden.
- 2) Pak de ronde bakvorm en leg er bakpapier in.
- 3) Rasp de wortels fijn.
- 4) Hak de noten in stukjes.
- 5) Meng de bloem, suiker en het zout in de mengkom.
- 6) Voeg de eieren er bij en roer tot een schuimig mengsel.
- 7) Voeg ook de olie toe en roer opnieuw.
- 8) Voeg de noten, wortels en de rozijnen toe.
- 9) Giet het deeg in de bakvorm en bak 1 uur in de oven.
- 10) Haal de cake uit de oven en laat het tien minuten afkoelen.
- 11) Haal daarna de cake uit de vorm en laat het volledig afkoelen op een rooster.
- 12) Maak het glazuur terwijl de taartbodem afkoelt.
- 13) Meng in een grote kom de boter en de basterdsuiker.
- 14) Klop daarna ongeveer 3 minuten, tot je een licht en romige mengsel hebt.
- 15) Voeg er daarna de roomkaas en de sinaasappelschil aan toe.
- 16) Roer tot het een glad mengsel is.
- 17) Leg de taartbodem op een schotel.
- 18) Besmeer de zij- en bovenkant met het glazuur.
- 19) Versier je taart met marsepein, wortels of konfijten.

CHOCOLADE SWIRLS



ingrediënten (18 stuks)

- 250 gram bakboter
- 100 gram poedersuiker
- 300 gram bloem
- snuf zout
- 1 tl vanille-extract
- 1,5 el cacao



benodigdheden

- kom
- folie
- deegrol
- mes
- bakpapier



tijdsduur

2u 30min.

stappenplan

- 1) Mix de boter en de suiker tot een romig mengsel.
- 2) Voeg de bloem en het zout toe.
- 3) Kneed het tot een stevig koekjesdeeg.
- 4) Verdeel het deeg in 2 stukken.
- 5) Voeg aan het ene stuk het vanille-extract toe.
- 6) Kneed door het andere stuk het cacao poeder.
- 7) Maak van beide stukken deeg een bal en rol het in de folie.
- 8) Leg het in de frigo en laat het minimaal 1u rusten.
- 9) Rol dan de beide stukken deeg uit en leg ze op elkaar. TIP: leg het witte deel onderaan dat is makkelijker om te bakken, dan zie je dat de randen goudbruin worden.
- 10) Rol ze tot een slang en laat ze weer 1u rusten in de frigo.
- 11) Snijd de slang in stukken van ongeveer 5mm.
- 12) Leg de koekjes op een bakplaat.
- 13) Bak ze 14min op 175°C tot de randen goudbruin zijn.

ZOETE PANCAKES



ingrediënten (8-10 personen)

- 500 gram gemengde rode vruchten
- 6 eetl. witte basterdsuiker
- 1 flinke tl. vanille-exact
- 150 ml melk
- 1 geklutst ei
- 2 eetl. gesmolten boter
- 125 gram bloem
- 1 flinke tl. bakpoeder
- 1 tl. zonnebloemolie



benodigdheden

- antiaanbakpan
- garde
- lepels
- spatel
- houten lepel
- een pan
- komen en dipschalen



tijdsduur

33 min.

stappenplan

- 1) Doe in een pan de vruchten.
- 2) Doe er dan 2 eetl. suiker bij.
- 3) Doe er dan vanille-exact in.
- 4) Roer dan voorzichtig, tot de suiker is opgelost.
- 5) Breng aan de kook.
- 6) Laat het dan 3-5 minuten pruttelen.
- 7) Klop de melk, ei en boter in een kannetje.
- 8) Zeef de bloem erdoor.
- 9) Doe de rest van de suiker erbij.
- 10) Voeg het bakpoeder toe.
- 11) Doe een snufje zout in de kom.
- 12) Klop de natte ingrediënten door de droge.
- 13) Zet een antiaanbakpan op middelhoog vuur.
- 14) Doe er een beetje olie in.
- 15) Schep per pancake 2 eetl. van de pancakemix in de pan.
- 16) Bak 2-3 minuten.
- 17) Draai de pancakes om als je luchtbelletjes aan de bovenkant ziet, dat duurt ongeveer 2 minuten.

CREME BRULEE



ingrediënten (4 personen)

- 375 ml room
- 375 ml volle melk
- 1 vanillestokje
- 8 eieren
- 125 g suiker



benodigdheden

- kom
- weegschaal
- mixer
- oven
- vershoudfolie
- koelkast
- klein brandertje



tijdsduur

3 uur 30 min.

stappenplan

- 1) Voorverwarm de oven op 90 graden.
- 2) Pak 2 kommetjes en 8 eitjes.
- 3) Scheid het eiwit van het eigeel.
- 4) Doe het eiwit, suiker, melk en room in een kom.
- 5) Mix het dan.
- 6) Pak 4 potjes.
- 7) Verdeel het beslag.
- 8) Zet de crème brûlées in de oven voor 1 uur op 90 graden.
- 9) Haal ze uit de oven.
- 10) Bedek ze met vershoudfolie.
- 11) Zet ze in de koelkast voor 1 uur en 30 minuten.
- 12) Strooi er dan witte suiker op.
- 13) Brand de suiker met de brander zodat het licht bruin wordt.

PRUIMENKRUIMELTAART



Ingrediënten (4-6 personen)

- 15 pruimen
- 600g verse of diepvriesbessen
- 12 perziken
- 4 el sinaasappelsap
- 3 el lichtbruine basterdsuiker
- 1 afgestreken el bloem
- 100 g boter ,gekoeld
- 150 g bloem
- 2 handenvol havervlokken of muesli
- 4 el lichtbruine basterdsuiker
- 1 tl kaneel of koekkruiden



benodigdheden

- grote ovenschaal
- ovenwanten
- tafelmes
- snijplank
- kom



tijdsduur

25-30 min.

stappenplan

- 1) Spoel de pruimen in een vergiet af onder de kraan.
- 2) Snijd ze met een mesje tot op de pit.
- 3) Draai ze dan om en snijd ze nogmaals.
- 4) Trek de helften van elkaar en verwijder de pitten.
- 5) Doe de pruimen in de grote ovenschaal.
- 6) Giet er het sinaasappelsap overheen.
- 7) Voeg de suiker en bloem toe en roer alles goed door.
- 8) Neem de boter uit de koelkast.
- 9) Snijd de boter met een tafelmes in kleine blokjes.
- 10) Doe de bloem in een kom en voeg de boter toe.
- 11) Kneed met schone handen steeds kleine hoeveelheden boter en bloem door elkaar .
- 12) Voeg de haver, suiker en specerijen toe.
- 13) Meng alles weer met je vingers.
- 14) Verkruimel het bloemmengsel nu gelijkmatig over de pruimen
- 15) Vraag een volwassene om de oven voor te verwarmen op 180°C.
- 16) Vraag daarna de volwassene je te helpen de schaal in de oven te zetten.
- 17) Bak de taart 25-30 minuten, of tot de kruimellaag knapperig is, de pruimen zacht zijn en het sap begint te borrelen.

BANANENMILKSHAKE



ingrediënten (6 personen)

- 18 eetlepels roomijs
- 6 bananen
- 1200 ml melk
- 3 theelepels vanille aroma



benodigdheden

- staafmixer
- blender



tijdsduur

10 min.

stappenplan

- 1) Pel de bananen.
- 2) Snijd de bananen in grote stukken.
- 3) Doe alle ingrediënten in de blender of doe het met een staafmixer.
- 4) Mix het goed door elkaar.
- 5) Verdeel in grote glazen of bekers.
- 6) Serveer met een rietje.
- 7) Doe als je wilt er ook slagroom bij.
- 8) Drinken maar!

SHORTBREAD



ingrediënten

- 250 gr zachte boter
- 70 gr kristalsuiker
- 350 gr tarwebloem (zeef eerst)
- extra suiker (om te bestrooien)



benodigdheden

- klopper
- kom
- mes
- bakvorm
- bakpapier



tijdsduur

1 uur.

stappenplan

- 1) Doe de zachte boter en de kristalsuiker in een grote kom.
- 2) Gebruik een klopper om het mengsel luchtig te maken, dit duurt een paar minuten.
- 3) Voeg beetje bij beetje de bloem toe, dit kan het best in drie delen zodat het goed mengt.
- 4) Gebruik een pannenkoekroer om het deeg te roeren zodat het een korrelige textuur krijgt.
- 5) Kneed het dan zelf verder.
- 6) Leg het deeg in een bakvorm met een bakpapiertje eronder.
- 7) Druk het deeg zodat het overal even dik is. Je kunt het deeg ook een beetje gladstrijken met de achterkant van een lepel.
- 8) Snijd het deeg in rechthoekige stukjes (vierkantjes mag ook als dat makkelijker is).
- 9) Strooi een beetje suiker over het deeg voor een zoete topping.
- 10) Prik met een vork voorzichtig gaatjes in het koekje.
- 11) Zet de bakvorm in een voorverwarmde oven van 180°C.
- 12) Bak de koekjes 25 minuten in de oven of totdat ze goudbruin zijn aan de randjes. Ze mogen een beetje bruin zijn maar niet te donker.
- 13) Haal de koekjes uit de oven en snijd ze nog een keer als dat nodig is.
- 14) Laat de koekjes helemaal afkoelen. Smakelijk.

ONGEBAKKEN FUDGECARRES



ingrediënten

- 250 gr roomboter
- 4 eetlepels cacao
- 1 eetlepel gele bastersuiker
- 2 eetlepels golden syrup
- 250 gr gemalen volkorenbiscuits
- 120 gr pure chocolade, grof
- 1 persoon



benodigdheden

- bakblik



tijdsduur

2u. 20min.

stappenplan

- 1) Smeer de bodem van de bakplaat (20cm x 20cm) in met boter.
- 2) Smelt de boter in een kleine steelpan boven een laag vuur.
- 3) Roer er de cacao, basterdsuiker en golden syrup door.
- 4) Laat het koken.
- 5) Laat 1 minuut doorkoken.
- 6) Haal van het vuur.
- 5) Roer er het biscuitkruim door.
- 6) Schep het mengsel in het bakblik, druk lichtjes aan.
- 7) Maak het glazuur: smelt de chocolade au bain-marie of in de magnetron.
- 9) Schenk de gesmolten chocolade over de koekjesbodem.
- 10) Laat het ten minste 2u. in de koelkast opstijven.
- 11) Snijd in vierkanten.
- 12) Smakelijk.

AARDBEIENTIRAMISU



ingrediënten 6 personen

- 300 gr aardbeien
- 2 eieren
- 250 gr mascarpone
- 100 gr kristalsuiker
- 2 el amaretto
- 200 ml volle room
- 8 cookies



benodigdheden

- mixer
- spatel
- kom
- dessertglazen
- mesje



tijdsduur
30 min.
+ 2 uur
opstijven

stappenplan

- 1) Splits de eieren.
- 2) Klop de eierdooiers met de mascarpone en de suiker luchtig.
- 3) Voeg de amaretto toe en meng het.
- 4) Klop de room half op en meng het bij het mascarponemengsel.
- 5) Klop de eiwitten tot sneeuw.
- 6) Spatel het eiwit voorzichtig door de mascarponecrème tot je een luchtige massa bekomt.
- 7) Spoel de aardbeien.
- 8) Verwijder de kroontjes.
- 9) Snijd ze in vieren.
- 10) Verkruimel de cookies en strooi een laagje op de bodem van een dessertglas.
- 11) Lepel er wat mascarponecrème over.
- 12) Leg daar enkele stukjes aardbei op.
- 13) Herhaal dit patroon tot het glas iets meer dan halfvol is.
- 14) Zet de dessertglasjes minstens 2 uur in de koelkast om op te stijven.
- 15) Verkruimel er nog wat cookies over.
- 16) Versier met een stukje aardbei.

APPELTAART MET CONFITUUR



ingrediënten (8 personen)

- 1 vel bladerdeeg
- 4 appels
- 3 el aardbeienconfituur
- sap van 1 citroen
- 1 el fijnekorrelsuiker
- 50 g geschaafde amandelen
- 1 el braadmargarine



benodigdheden

- bakpapier
- taartvorm
- vork
- pan



tijdsduur

45 min.

stappenplan

- 1) Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2) Leg het bladerdeeg met het bakpapier in een taartvorm.
- 3) Prik er daarna gaatjes met een vork in.
- 4) Knip een vel bakpapier uit ter grootte van de taartbodem, leg dit op het deeg.
- 5) Bedek het vervolgens met bakparels of bakbonen.
- 6) Bak het deeg 15 minuten voor.
- 7) Haal het deeg daarna uit de oven.
- 8) Verwijder de bakbonen of bakparels en het vel bakpapier.
- 9) Smeer de bodem in met aardbeienconfituur.
- 10) Spoel de appels onder koud stromend water en snijd ze dan in vieren.
- 11) Verwijder het klokhuis uit de appels en snijd de appels in kleine stukjes.
- 12) Doe het citroensap over de appelstukjes.
- 13) Bak ze dan even op de pan in de margarine.
- 14) Schik de appelstukjes op de aardbeienconfituur.
- 15) Bestrooi dan de taart met suiker.
- 16) Bak daarna de taart 15 minuten in de oven op 180 graden tot hij goudgeel wordt.
- 17) Rooster ondertussen de amandelen goudbruin in een droge hete pan.
- 18) Schud de amandelen regelmatig op, zodat ze niet verbranden.
- 19) Haal de taart uit de oven .
- 20) Werk ten slotte af met de geroosterde amandelschijfjes.

KEDJOARKIES



ingrediënten

- 500 g bloem
- 400 g suiker
- 6 pakjes vanillesuiker
- 350 g boter
- 4 eieren



benodigdheden

- kom
- deegmenger
- koffielepeltjes
- wafelijzer



tijdsduur

1dag en 30
minuten.

stappenplan

- 1) Smelt de boter.
- 2) Doe de suiker in de kom.
- 3) Doe de boter bij de suiker.
- 4) Doe de eieren er bij.
- 5) Doe de bloem er bij.
- 6) Meng met de deegmenger.
- 7) Plaats de kom in de koelkast en laat het reizen voor maximum 1 dag.
- 8) Schep met koffielepeltjes het beslag, tip het moeten keine bolletes zijn.
- 9) Leg de bolletjes op de wafelijzer die op hoogste stand staat, tip zorg ervoor dat het een bakplaat is mat kleine vierkantjes.

DONUTS



ingrediënten (4 personen)

- 25 g verse gist
- 250 ml lauwe melk
- 500 g bloem
- 25 g suiker
- 10 g zout
- 100 g zachte boter
- 3 eierdooiers



benodigdheden

- kom
- mixer
- lepel
- frituurpan
- potje



tijdsduur

10 min.

stappenplan

- 1) Los de gist op in de lauwe melk.
- 2) Meng in een kom de bloem, de suiker, het zout, de boter en de eierdooiers.
- 3) Kneed ongeveer 10 minuten.
- 4) Vorm bolletjes van het deeg.
- 5) Maak er met je duim een gaatje in.
- 6) Draai ze rond je vinger tot je perfecte ringen hebt.
- 7) Laat 10 minuten rijzen.
- 8) Verhit de frituurolie tot 170 graden. (Laat je hier helpen door een volwassene!)
- 9) Bak de donuts aan beide kanten enkele minuten.
- 10) Laat ze uitlekken op keukenpapier.

WITTE CHOCOLADEMOUSSE



ingrediënten (8 personen)

- 3 dl room
- 200 gr witte chocolade
- 200 gr chocolade met nootjes
- 4 eieren
- 2 eetlepels bloedsuiker
- 100 gr griessuiker



benodigdheden

- pan
- elektrische klopper
- lepels
- 2 kommetjes
- glazen potjes
- de koelkast



tijdsduur

1 uur.

stappenplan

- 1) Smelt de witte chocolade en de chocolade met nootjes afzonderlijk.
- 2) Klop ondertussen de 4 eierdooiers en de 100 gr suiker witschuiming.
- 3) Verdeel dit eimengsel onder de chocolade in twee aparte kommetjes: een deel bij de witte chocolade en een deel bij de chocolade met nootjes.
- 4) Klop op met een elektrische klopper op stand 1.
- 5) Klop de room stijf en verdeel gelijk over de twee mengsels.
- 6) Doe hetzelfde met het eiwit.
- 7) Vul je glazen potjes met deeltjes van beide mengsels.
- 8) Laat het opstijven tot het goed is.

BALLETJES IN TOMATENSAUS



ingrediënten (4 personen)

- 800 gr gemengd gehakt
- spaghettikruiden
- bloem
- 1 liter rundbouillon
- 200 gr boter
- 200 gr bloem
- 1 liter melk
- 2 grote blikken tomatenpuree
- verse peterselie
- aardappelpuree



benodigdheden

- grote kookpot 2X
- garde
- lepel
- pan



tijdsduur

45 min.

stappenplan

Balletjes

- 1) Kruid het gehakt met de spaghettikruiden.
- 2) Rol de balletjes tot ze mooi rond zijn.
- 3) Rol de balletjes door de bloem.
- 4) Kook ze in de bouillon, door de warmte vormt de bloem een korstje en vallen ze niet uit elkaar.
- 5) Roer niet te veel anders kunnen ze uit elkaar vallen.
- 6) Gaar de balletjes 10 min op een zacht vuurtje.

Tomatensaus

- 1) Smelt de boter.
- 2) Roer de bloem erdoor zodat je een roux krijgt.
- 3) Laat de roux 5 min opwarmen.
- 4) Zet de pan op het vuur.
- 5) Giet er geleidelijk de melk bij.
- 6) Voeg er na de melk ook de bouillon aan toe.
- 7) Doe de tomatenpuree bij de bechamel (dit is wat je reeds maakte).
- 8) Roer goed en doe de balletjes erbij.
- 9) Serveer met aardappelpuree en peterselie.

BROWNIE



ingrediënten (8-10 personen)

- 250 gr boter
- 200 gr pure chocolade
- 80 gr cacaopoeder
- 65 gr bloem
- bakpoeder
- 350 gr suiker
- 4 eieren



benodigdheden

- zeef
- bakvorm
- bakpapier
- kommen
- klopper
- pan



tijdsduur

120min.

stappenplan

- 1) Verwarm de oven op 180°.
- 2) Pak je bakpapier.
- 3) Knip er 30cm af.
- 4) Leg dat in de bakvorm.
- 5) Smelt de boter en de chocolade in een grote kom boven een pan kokend water.
- 6) Roer tot de boter en chocolade is gesmolten.
- 7) Meng in een andere kom (niet boven het vuur) de cacao, bloem, bakpoeder en suiker.
- 8) Giet het bij het chocolademengsel.
- 9) Meng goed.
- 10) Klop de eieren los en meng ze bij het beslag. Roer het er goed door.
- 11) Schenk het browniemengsel in de bakvorm.
- 12) Zet het ongeveer 25min in de oven, het gebak moet niet te gaar worden, vanbuiten mag het droog zijn maar vanbinnen moet het nog een beetje klevig zijn.

RARITY'S SPRITSEN



*ingrediënten (* personen)*

- 1 onbespoten citroen
- ½ vanillestokje
- 125 gr boter
- 250 gr fijne kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 125 gr gemalen amandelen
- 350 gr bloem
- 2 zakjes chocoladeglazuur (ongeveer 100 gr)



benodigdheden

- fijne rasp
- mixer
- maatbeker
- kom
- zeef
- spuitzak met stervormige spuitmond
- taartrooster
- pan
- oven



tijdsduur

10-15min

stappenplan

- 1) Spoel de citroen af onder de kraan.
- 2) Rasp er dan 1 theelepel schil af.
- 3) Schraap met een mes het merg uit het vanillestokje.
- 4) Klop daarna de boter flink schuimig met de mixer.
- 5) Voeg daarna de suiker, vanillesuiker, het vanillemerg en citroenrasp toe.
- 6) Klop als de suiker is opgelost een voor een de eieren erdoor.
- 7) Schep daarna de amandelen en gezeefde bloem erdoor tot een glad mengsel ontstaat.
- 8) Verwarm de oven voor op 200°C.
- 9) Bekleed de bakplaten met bakpapier.
- 10) Schep het deeg in gedeelten in een spuitzak.
- 11) Spuit repen van 6cm lang op bakplaten.
- 12) Bak de koekjes 10-15min in het midden van de oven tot ze bruingoud zijn.
- 13) Laat ze daarna goed afkoelen op een taartrooster.
- 14) Verwarm het chocoladeglazuur in een kleine pan volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 15) Doop de koekjes ongeveer 2cm diep in het glazuur .
- 16) Laat ze op een taartrooster hard worden.

MARMERCAKE



ingrediënten (12 personen)

- 200 gram ongezuitten boter
- 200 gram fijne kristalsuiker
- 8 gram vanillesuiker
- 4 eieren
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- snuifje zout
- 2 eetlepels cacaopoeder
- 2 eetlepels melk



benodigdheden

- cake bakvorm
- mengkom
- mixer
- spatel
- oven



tijdsduur

1u en 15min.

stappenplan

1. Mix de boter en suiker tot een romig mengsel.
2. Voeg de eieren één voor één toe.
3. Voeg het volgende ei pas toe als het vorige volledig is opgenomen na kort mixen.
4. Bij het laatste ei voeg je ook gelijk het vanille-extract toe.
5. Voeg het zelfrijzend bakmeel en zout toe en mix tot een mooi beslag.
6. Stop met mixen zodra het helemaal is opgenomen.
7. Haal twee derde van het beslag uit de kom en doe dit in een aparte schaal.
8. Maak van cacaopoeder en melk een papje.
9. Giet het papje in de kom met één derde van het beslag en mix het geheel tot een mooi chocoladebeslag.
10. Neem je cakevorm en vet deze in met boter. Doe er wat bloem in.
11. De helft van het vanillebeslag schep je in de cakevorm.
12. Spreid gelijkmatig uit met een spatel.
13. Doe hetzelfde met het chocoladebeslag en eindig met het laatste deel van het vanillebeslag.
14. Met een mes roer je kort door het beslag zodat je straks een mooi marmer effect krijgt.
15. Bak de cake in ongeveer 60 minuten op 175°C (boven en onder warmte).