



FEMMA'S



BAKWEDSTIJD TAARTEN

Femina viert in 2020 haar 100 jarig bestaan, dit wist je al. Naar aanleiding van dit feestelijk moment schreven we een heuse bakwedstrijd uit. En wat denk je, het werd een groot succes. De bakwedstrijd lokte 35 deelnemers en Femina-groepen, samen goed voor 80 recepten. Vijf deelnemers vielen in de prijzen. De eerste prijs is een gedeelde plaats. Beiden maakten indruk op ons met een prachtig versierde 100-cijfertartaar: nl. Florence Hazaer van Femina-Zeebrugge en Femina Geel- Larum. De tweede prijs ging naar Femina Boven-Lo, zij overtuigde ons met een bijzondere combinatie van ingrediënten van pompoenpitten, en peren. Marleen Van Welckenhuysen scoorde met heerlijk notenbiscuit met karamel en appeltjes en eindigde als 3de. Onze jongste kandidaat was 13 jaar en kreeg een prijs van meest sympathieke deelnemer.

Hier vind je alle 80 recepten: van co-cocreatie gesproken. Een grote dank en een dikke proficiat aan alle deelnemers.

FEMMA'S VERTAARDAGSTAART WINNAAR - FEMMA GEEL- LAUWE



WAT HEB JE NODIG?

Koekjesdeeg (voor 3 grote letters of cijfers)

400 g boter op kamertemperatuur, 300 g suiker, Snuijje zout, 250 g amandelpoeder
500 g patisseriebloem, 85 g eieren

Vulling en topping: crème Suisse (voor 3 grote letters/cijfers)

750 g melk, 120 g suiker, 3 eieren, 65 g suiker, 60 g puddingspoeder (vanille), 12 g gelatine blaadjes
750 g slagroom, 100 g bloedsuiker

ZO MAAK JE HET

Meng de boter, suiker en het zout. Voeg het amandelpoeder toe en meng eronder. Voeg één na één de eieren toe. Voeg tot slot de bloem toe en meng snel tot grove kruimels. Kneed - manueel - tot een deegbal. Verdeel het deeg in 3 stukken, duw ze plat en verpak ze in plasticfolie. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koelkast.

Werk op een vel bakpapier. Strooi een beetje bloem op het bakpapier en een beetje op je deegroller. Rol dun uit, leg op het deeg uw letter/cijfer (*) en snijd de vorm uit. Per taart heb je 2 koeken in dezelfde vorm nodig. Leg op de bakplaat en bak ongeveer 10 minuten op 180°C. Laat afkoelen op de bakplaat.

Overschot deeg : Maak eventueel nog enkele kleinere koekjes.

Laat de gelatine weken in koud water.

Breng voor de crème suisse de melk met de suiker aan de kook. Klop de eieren intussen los met de suiker. Voeg het puddingspoeder toe en roer glad. Giet beetje bij beetje de hete melk bij het eiermengsel terwijl je roert. Giet nadien alles terug in de kookpot en laat 1-2 minuten doorkoken terwijl je goed roert. Zorg ervoor dat er geen klonters zijn. Knijp de gelatine blaadjes uit en roer onder de banketbakkersroom. Giet deze banketbakkersroom op een platte grote schotel en bedek met plasticfolie. Laat afkoelen.

Klop de slagroom met de bloedsuiker op tot een zachte piek.

Roer de banketbakkersroom nog even glad. Meng dan de slagroom eronder en doe het mengsel in een spuitzak met een rond spuitmondje.

Bouw de taart op. Spuit enkele toefjes crème Suisse onder je eerste koekjeslaag om hem op het taartkarton te bevestigen. Spuit de eerste koekjeslaag vol met toefjes crème Suisse. Leg voorzichtig de tweede koekjeslaag er bovenop en spuit opnieuw toefjes crème Suisse.

Versier vervolgens de taart met fruit, snoep of eetbare bloemen...

TIPS :

(*) Letter/cijfer maken : Maak een sjabloon in papier van de letter of het cijfer. Je vindt heel wat voorbeelden op internet. Met het overschot van deeg kun je nog kleine koekjes vormen.

De vorm hebben we natuurlijk, zoals jullie al kunnen raden, gekozen voor de 100ste verjaardag van deze straffe dame. Het roze van de macarons, bloemen en merengues verwijzen naar onze huidige Femma. De rode aardbeien refereren naar onze vorige KAV.

En de blauwe bessen vormen als het ware een schakel die deze bruisende vereniging (KAV-Femma) met elkaar verbindt.

VESTABAD AOSTAART WITNAAR ZEEBRUGGE : FLORENCE HAZAER



WAT HEB JE NODIG?

Ingrediënten voor 2 taarten :

Voor het deeg:

300 g bloem, 75 g amandelpoeder, 200 g roomboter op kamertemperatuur, 130 g suiker, 1 ei
citroenrasp van 1 biologische citroen, snufje zout

Voor de vulling:

400 g mascarpone, 500 ml slagroom, 6 eetlepels imkerhoning, snuf vanillepoeder

Lemon curd :

3 eidooiers, 30 g boter, 75 g suiker, 50 ml vers citroensap, 1 eetlepel citroenzeste

Decoratie:

vers fruit zoals aardbeien, frambozen, bessen, macarons, meringues, chocoladekrullen
snoep, suikerbloemen

ZO MAAK JE HET

Begin met het deeg. Meng alle ingrediënten in een keukenmachine met een deeghaak. Kneed tot het een bal is geworden.

Laat het deeg minimaal één uur rusten in de koelkast. Het deeg kan ook een dag van tevoren gemaakt worden en zelfs ingevroren worden.

Maak de lemon curd. Smelt de boter. Doe de eidooiers, de gesmolten boter en de suiker in een steelpannetje en meng met een klopper alles goed samen. Voeg er dan straalsgewijs het citroensap bij en zet op een middelhoog vuur. Blijf zeker goed roeren. Zet na ca. 5 minuten het vuur hoger en roer stevig door tot je een mooi gebonden crème bekommt. Voeg opzij van het vuur de zeste toe. Giet deze lemoncurd in spuitzak en laat afkoelen.

Knip uit een vel papier de gewenste vorm van je taart. Dit kan een hart zijn, een cijfer of letter enz. Bestuif een werkblad met wat bloem. Rol het deeg dun uit. Leg je papieren vorm op het deeg en snijd met een scherp mes je vorm uit.

Leg deze voorzichtig op een, met bakpapier beklede, bakplaat.

Bak het deeg 10 tot 15 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C. Voor 1 taart heb je 2 identieke cijfers/letters/hart nodig. Dus snijd je 2 harten/cijfers/letters uit. Laat de gebakken vormen op een platte ondergrond afkoelen, zodat het gebak mooi plat blijft.

Klop de mascarpone luchtig met de honing en vanille. Klop de slagroom stijf en hef onder de mascarpone. Doe de room in een spuitzak met een glad spuitmondje.

Leg één gebak op een taartschotel. Spuit er mooie toefjes room op, zodat het hele gebak bedekt is met toefjes room. Spuit dotjes lemoncurd tussen de room en beleg vervolgens met stukjes fruit.

Leg de tweede laag gebak voorzichtig op de toefjes.

Spuit op de tweede laag ook mooie toefjes room. Decoreer de taart naar eigen wens met vers fruit, chocolade enz.

POMPOENPITTAART MET PEER (2DE PRIJS) - FEMMA BOVEN-LO



WAT HEB JE NODIG?

Voor de biscuit:

150 g suiker
6 eieren
12 eetlepels pompoenpitolie
100 g bloem
250 g gemalen pompoenpitten
10g bakpoeder

Voor de perengelei:

1 peer, 50g geleisuiker, 1 eetlepel anijssiroop, citroensap

Voor de botercrème:

250 ml slagroom, 8 g gelatine, 50 ml water, 4 eidooiers, 20 g suiker, 250 g mascarpone

Voor de afwerking:

Peren, Gehakte pompoenpitten

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 200°C. Klop de eieren met de suiker tot een lichtgele, schuimige massa. Zeef de bloem met het bakpoeder. Voeg de gemalen pompoenpitten en de pompoenpitolie toe aan de bloem en schep voorzichtig onder elkaar. Stort het biscuitdeeg uit in een met bakpapier beklede bakvorm en zet in de oven. Verlaag na een kwartier de temperatuur tot 180°C en bak nog 20-30 minuten.

Laat afkoelen alvorens te snijden.

Snijd de peren in blokjes en stoof ze met wat citroensap en de anijssiroop in een pannetje op een middelhoog vuur. Voeg de geleisuiker toe als de peer zacht is en breng aan de kook. Na drie minuten is de confituur klaar. Verkies je een gladde structuur pureer de peertjes met een staafmixer. Klop de slagroom op met een garde tot yoghurtdikte. Week de gelatine in koud water. Doe de eidooiers en suiker in een vuurvaste kom en zet deze boven een pannetje met een laagje water (au bain-marie). Klop het mengsel op terwijl het zachtjes verwarmd wordt. Het moet iets lichter van kleur worden en verdubbelen in volume. Haal van het vuur en verwarm de gelatine in het pannetje (nadat je het water eruit gegoten hebt) en voeg de gesmolten gelatine bij het eimengsel. Klop tot het mengsel afgekoeld is tot lichaamstemperatuur. Voeg de mascarpone toe en klop tot een egaal mengsel. Spatel de opgeklopte room eronder en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

Snijd de biscuit horizontaal door. Smeer een laag perengelei aan de ene kant en een laag botercrème aan de andere. Plaats de twee helften terug op elkaar en bestrijk de hele biscuit met botercrème. Strijk mooi glad en garneer met pompoenpitschilfers en dunne schijfjes peer.

NOTENTAART MET APPELTJES (3DE PRIJS) - MARLEEN VANWELKENHUYSEN



WAT HEB JE NODIG?

Voor de bodem:

120 g zachte boter, 60 g suiker en 1 zakje vanillesuiker, 1 ei, 200 g zelfrijzende bloem

Voor de notenbiscuit:

120 g gemengde noten, 1 eetlepel zelfrijzende bloem, 80 g suiker + 1 pakje vanillesuiker, 4 eieren

Voor de karamel:

100 g suiker, 75 ml room, 25 g boter, 2 appels: vastere, knapperige soort Jonagold, Jonagored, Kanzi, Belgica, 25 cl slagroom en 2 eetlepels suiker

ZO MAAK JE HET

Doe alle ingrediënten in een keukenmachine (of een mengkom met de mixer) en roer tot een homogene massa. Vorm een bal en laat even opstijven in de koelkast.

Rol uit tot een lap van 5mm. Bekleed de bodem van een springvorm van 24 cm met het deeg en snij de randen bij. Het is de bedoeling dat je een rond schijf overhoudt. Bak die gedurende 25 min in een oven van 180°C. Laat volledig afkoelen.

Bak van de overschot van het deeg kleine koekjes voor de versiering van de taart.

Maak de notenbiscuit. Mix de noten tot een 'bijna' poeder; het is extra lekker als er nog kleine stukjes noot in de biscuit zitten.

Scheid 3 eieren en voeg 1 heel ei toe aan de dooiers.

Klop samen met de suikers het geheel luchtig.

Hef de noten en de bloem eronder.

Klop de eiwitten luchtig met een snuijje zout en schep onder het beslag.

Doe het beslag in de met bakpapier beklede springvorm (waar je eerst de bodem in bakte) en bak 20 min op 180°C

Maak de karamel. Laat de suiker op een zacht vuur smelten en licht kleuren.

Verhit de room tot het kookpunt.

Giet de hete room voorzichtig bij de suikermassa.

Roer goed tot alles één geheel is. Voeg de boter toe.

Giet over de bodem en laat afkoelen.

Snijd twee geschilde appels in plakjes en stoof ze licht in boter. Verdeel ze over de karamel.

Laat alles helemaal koud worden.

Klop de slagroom met de suiker stijf en spuit een laag over de appels in karamel.

Leg de notenbiscuit erover en bestrijk de bovenkant met room. Spuit toefjes slagroom op de taart en versier met de koekjes. Bepoeder met bloemsuiker.

RED VELVET CAKE (MEEST SYMPATHIEKE DEELNEEMSTER)

EMMA WILLEMS (13 JAAR)

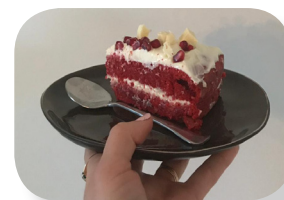


WAT HEB JE NODIG?

120 g boter, 200 g suiker
2 eieren, 240 ml karnemelk, Rode kleurstof (een paar druppeltjes), 20g cacao-poeder
300g bloem, 1 theelepel bakpoeder

Voor de topping:

120 g boter
200 g roomkaas
250 g poedersuiker
1 theelepel vanille-extract
Granaatappel(pitjes)
Witte chocolade



ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 175°C.

Vet de bakvorm in met boter, bestuif met bloem.

Neem de mengkom van een staande mixer en klop hierin de boter met de suiker tot een licht en luchtig mengsel. Klop de eieren los, voeg ze gelijkelijk toe.

Blijf verder kloppen tot de eieren volledig opgenomen zijn.

Meng de karnemelk met het vanille-extract en kleur dit helemaal rood.

Zeef dan de bloem samen met het cacao-poeder en het bakpoeder

Voeg al mixend de helft van het karnemelkmengsel toe daarna de helft van het bloemmengsel.

Vervolgens de rest van de karnemelk en de cacao-bloem als laatste.

Zorg er voor dat alles is opgenomen.

Doe het vervolgens in de bakvorm en bak 30-35 minuten of tot dat een satéprikker er schoon uit komt als je hem in het midden steekt.

Als het gebakken is haal je hem uit de bakvorm en leg je hem op een rooster.

Laat dit nu afkoelen.

Meng voor het roomkaasglazuur de zachte boter in de staande mixer

en klop tot dat ze goed gemengd zijn. Voeg dan de poedersuiker toe en mix het opnieuw.

Meng als laatste het vanille-extract erdoor en klop nog 5 minuten tot lichte, luchtige glazuur

Snijd nu de afgekoelde taart door midden en smeer er een laag roomkaasglazuur op.

Zet nu de bovenkant er weer op en zorg er voor dat ook de bovenkant voorzien is van een laagje roomkaasglazuur.

Versier de taart tot slot nog met granaatappelpitjes en stukjes witte chocolade.

FLANTAART MET RIJSTVULLING

FEMMA BRECHT

WAT HEB JE NODIG?

Iets minder dan ½ l. melk

1 kop kristalsuiker

1 kop zelfrijzende bloem

3 eieren

2 pakjes vanillesuiker

1 blik roomrijst (original) van 200 g

Meng alle ingrediënten met uitzondering van de eiwitten. Klop het eiwit tot sneeuw.

Beboter een bakblik en bestuif het met bloem.

Giet het deeg erin en bak ongeveer 45 minuten in een voorverwarmde oven op 180 C8.

Garneer met opgeklopt slagroom en bestrooi met brésilienne. Dien koud op.

FRUITAART

FEMMA BRECHT

WAT HEB JE NODIG?

4 eieren, 125 g suiker, 100 g bloem

135 ml zonnebloemolie, 10 g bakpoeder

½ theelepel vanille- extract

500 ml pasteibakkersroom: ½ l melk,

1 vanillestokje, 2 eieren , 50 g suiker ,

20 g maïszetmeel - 20 g vanillebloem

1 kg fruit: aardbeien, frambozen, blauwe bessen, sinaasappelpartjes, mandarijn...

300 g abrikozenjam, ½ theelepel water

ZO MAAK JE HET

Beboter een taartvorm van 28 cm met verhoogd middelpunt in de bodem (of een springvorm).

Doe de eieren, suiker, bloem, olie, bakpoeder en vanille-extract in een grote kom en mix met een elektrische kloppers tot een glad en luchtig beslag.

Giet het deegmengsel in de vorm en bak het 35 minuten op 160 8C. .

Maak intussen de pasteibakkersroom. Breng melk aan de kook met het vanillestokje. Klop de eieren met de suiker tot een schuimige massa. Klop er het maïszetmeel en de vanillebloem door. Voeg er beetje bij beetje de kokende melk bij en laat alles onder voortdurend roeren opnieuw doorkoken.

Verwijder het vanillestokje.

Haal het gebak uit de oven en laat 5 minuten afkoelen. Haal het gebak uit de vorm en laat op een taartrooster afkoelen .

Schep er de pasteibakkersroom over en schik het fruit op de pasteibakkersroom.

Doe de abrikozenjam in een kleine pan met ½ eetlepel water, breng aan de kook en giet door een fijne zeef. Bestrijk het fruit op de taart voorzichtig met de warme, gezeefde jam met behulp van een borsteltje. Plaats in de koelkast tot je de taart serveert.

DIPLOMATE

FEMMA BRECHT

WAT HEB JE NODIG?

150 g suiker, 6 eierdooiers, 200 ml heel warme melk, 5 blaadjes gelatine, 0,5 liter opgeklopte room
Kirsch, Lange vingers

ZO MAAK JE HET

Week de gelatineblaadjes

Breng de melk aan de kook. Klop intussen de eierdooiers op met de suiker. Voeg de melk aan het eiermengsel toe en roer goed. Doe het eiermengsel terug in de kookpot en verwarm het. Blijf roeren.

Knijp de blaadjes gelatine uit en voeg ze opzij van het vuur aan het eiermengsel toe. Roer tot de gelatine is opgelost. Voeg kirsch toe, volgens smaak. Laat de pudding afkoelen, eventueel in een koud waterbad. Klop intussen de slagroom stijf en meng de slagroom onder de pudding.

Leg lange vingers, die wat gedrenkt zijn in kirsch, langs de zijkant van een kom, en giet de pudding erover. Laat minstens 2 u in de koelkast opstijven.

BRÉSILIENNETAART - INGE STRUYVE



WAT HEB JE NODIG?

1 rol bladerdeeg Beslag: 4 eieren, 125 g + 1 eetlepel suiker, 60 g patisserie bloem, 5 dl melk. Topping: 2,5 dl slagroom, 5 eetlepels brésiliennootjes

ZO MAAK JE HET

Leg het bladerdeeg met het bakpapier in een vorm. Prik er met een vork enkele keren in. Bedek met bakparels en bak de taartbodem 10 minuten in de voorverwarmde oven op 170°C. Verwijder na dien de bakparels. Deeg: Klop de eidooiers samen met 75 g suiker op tot een romige massa. Voeg er de bloem en de koude melk bij, onder voortdurend kloppen. Klop de eiwitten tot sneeuw. Voeg 50 g suiker toe en blijf nog 2 minuten goed doorkloppen. Schep de eiwitten voorzichtig onder de melkbereiding tot een goed beslag. Giet het beslag in de vorm en bak 45 minuten in de voorverwarmde oven op 170°C. Laat de taart even afkoelen vooraleer ze uit de vorm te halen. Laat verder afkoelen op een taartrooster. Topping: Klop de room samen met 1 eetlepel suiker op. Verspreid ze over de taart en strooi er de brésiliennootjes op.

PAVLOVA

MIEKE RAYMAEKERS

WAT HEB JE NODIG?

4 eieren, 200 g griessuiker, 1 eetlepel maïzena, 1 theelepel azijn, 25 cl slagroom, fruit naar keuze, een beetje bloedsuiker (1 citroen)

ZO MAAK JE HET

Klop de 4 eiwitten tot stijve pieken in een ontvette kom. Klop de suiker er geleidelijk door, 1 eetlepel per keer, tot het mengsel dik en glanzend is. Spatel er dan de azijn en maïzena onder.

Maak een cirkel op een bakpapier en lepel het eiwitmengsel in de vorm. Maak een kuiltje in het midden en trek de buitenkanten wat hoger met de lepel.

Bak een uur in een voorverwarmde oven op 120°C, zet de oven uit maar laat de Pavlova nog een uur rusten in de oven.

Was de aardbeien en houd enkele mooie aardbeien apart. Verwijder de steeltjes en snijd de aardbeien in stukjes en doe ze in een kom. Bestrooi ze met wat suiker en besprenkel ze met een uitgeperste citroen. Zet, tot gebruik, in de koelkast. Er zal zich wat vocht op de aardbeien vormen en wanneer je je taart versiert maakt dit je taart helemaal af.

Ook lekker met een vulling van gemengd fruit zoals braambessen, rode en blauwe bessen, Physalis-bessen...

Klop de slagroom op met de suiker.

Nu kan je de taart opbouwen. Schep de opgeklopte slagroom in het kuiltje van de taart en schep de vruchten er over. Werk af met de overgehouden hele vruchten en een beetje bloedsuiker.

CITROENTAARTJES

FEMMA VLIERBEEK - MONIQUE PAREYN

WAT HEB JE NODIG?

250 g bloem, half zakje bakpoeder, snuijje zout, 4 eieren, 325 g boter

360 g fijne suiker + 3 eetlepels suiker, 1 zakje vanillesuiker, 1 zakje vanillepudding

2 eidooiers, sap van 3 à 4 citroenen, 500 ml slagroom, 20 stuks petit-beurre koekjes,

125 g bloedsuiker - Bakplaat 33 x 23 cm hoogte 5 cm

ZO MAAK JE HET

Meng de bloem met het zout en het bakpoeder.

Snijd 200 g boter in stukjes. Voeg de boter samen met de eieren, 200 g suiker en het zakje vanillesuiker aan het bloemmengsel toe. Dit kan met een elektrische kloppers of Keukenmachine. Meng tot een glad deeg.

Beboter de bakplaat en beleg met bakpapier. Knip de hoeken in. Dit vergemakkelijkt het uitnemen van de gebakken bodem.

Bak 20 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C.

Laat het gebak een 10 tal minuten rusten in de vorm en haal het gebak uit de vorm. Laat afkoelen op een taartrooster.

Roer een zakje vanillepoeder met 200 ml water glad, samen met twee eidooiers.

Breng 200 ml water met 160 g suiker aan de kook. Klop van het vuur het puddingsmengsel door het warme suikerwater. Breng al roerende aan de kook. Laat een beetje afkoelen.

*Snijd 125 g boter in stukjes en roer onder de pudding, samen met 100 ml citroensap.
Doe de bodem terug in de vorm en giet de pudding over de bodem en smeer goed uit. Laat opstijven in de koelkast.*

Klop 500 ml slagroom stijf samen met drie eetlepels suiker en verdeel over de pudding. Strijk goed glad.

Leg de koekjes op de taart. Reken op 20 stuks.

Meng 125 g bloedsuiker met zes eetlepels citroensap tot een lopende glazuur. Bestrijk de koekjes met het glazuur met een borsteltje.

Zet de taart één nacht in de koelkast. Snijd langs de koekjes.

Bestrooi voor het opdienen met poedersuiker.

ANNIES 'KONINGINNETAART'

FEMMA LAUWE

WAT HEB JE NODIG?

*2 pakken maderakoeken, 200 g notenchocolade, 125 g boter, 3 eieren, 125 g bloedsuiker
250 ml slagroom, 3 eetlepels suiker*

ZO MAAK JE HET

Roer de boter tot room.

Smelt de chocolade, au bain-marie.

Voeg de chocolade bij de boter en roer goed onder elkaar.

Klop de eierdooiers luchtig samen met de bloedsuiker.

Voeg aan het chocolademengsel toe.

Klop het eiwit tot sneeuw en hef het voorzichtig onder het chocolademengsel.

Bekleed de bodem en randen van een ronde vorm met de maderakoekjes.

Vul de gaatjes op met verkrumelde koekjes.

Giet het mengsel voorzichtig in de taartvorm en laat een nacht laten rusten in de koelkast.

Klop de slagroom op en verdeel over de taart.

Werk af met chocoladeschilfers.

FLANTAART 'DE GOUDSBLOMME'

MIEKE MESURE

WAT HEB JE NODIG?

Voor twee grote taarten.

Taartbodem:

*300 g boter, 250 g bloedsuiker, 2 eieren, 600 g bloem, ½ koffielepel vanillesuiker
1 snuijje zout*

Flan:

1 l melk, 100 g vanillebloem, 120 g suiker, 5 eierdooiers

Garnering:

2 dl slagroom, 2 eetlepels suiker, Chocoladeschilfers of brésillennenoetjes

ZO MAAK JE HET

Mengde ingrediënten voor de taartbodem tot een glad deeg.

Verpak het deeg in huishoudfolie en laat enkele uren in de koelkast rusten.

Beboter de bakvorm.

Rol het deeg uit tot ongeveer 0,3 cm en bekleed er de bakvorm mee.

Prik het deeg in met een vork.

Maak de flan. Breek de helft van de vanillebloem een beetje melk. Breng een ½ l melk aan de kook.

Voeg het gebroken vanillebloem toe en breng aan de kook tot de room gebonden is.

Klop de eierdooiers met de suiker en de vanillebloem luchtig en voeg de vanilleroom samen met de rest van de melk toe.

Schep de flan op de taartbodem.

Plaats de taart ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C.

Haal de taart uit de oven en met behulp van een spiraalrooster, kaar om en laat enkele ogenblikken staan, keer terug om zodat de spiraalvorm in de taart te zien is. Doe dit heel voorzichtig zodat je de bovenkant niet kapot maakt.

Klop de slagroom stijf met de suiker.

Versier met op opgeklopte slagroom, chocoladeschilders of brésilliennenoortjes.

PERENTAART -

FEMMA KORBEEK-LO - FLORA HUYBRECHTS

WAT HEB JE NODIG?

Voor het deeg:

250 g zelfrijzende bloem, 100 g vetstof, 1 ei, 35 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 0,5 dl melk en een snuifje zout.

Voor de vulling:

Blik peren van 800 g, 3 tot 4 eetlepels abrikozenconfituur, ongeveer ¼ l slagroom, 2 grote macarons, beetje paneermeel en amandelschilders

ZO MAAK JE HET

Maak het deeg. Meng alle ingrediënten onder elkaar. Rol het deeg tot een bol en leg het afgedekt in een kom en laat 15 minuten rusten in de koelkast.

Beboter intussen een taartvorm en bestrooi met bloem.

Rol het deeg uit en leg in de taartvorm.

Maak de vulling. Verdeel de peren over het taartdeeg.

Verwarm de confituur en bestrijk er de peren mee.

Giet de slagroom erover en strooi een beetje paneermeel tussen de peren voor de binding. Strooi de fijn gemakte macarons en amandelschilders erover. Bak de taart 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

BISCUIT MET FRUIT -

FEMMA MARIALOOP MEULEBEKE - MARLEEN PLANCKAERT



WAT HEB JE NODIG?

Voor de biscuit:

200 g zelfrijzende bloem, 180 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 5 eieren

Voor de afwerking:

Suikersiroop van 100 ml water, 100 g suiker, ½ l slagroom + 35 g suiker

Vers fruit: appel, peer, mandarijn, sinaasappel, meloen, besjes, aardbeien, frambozen, banaan, kiwi, druiven..., 200 g chocoladeschilfers, Enkele lepels afdekelei abrikoos

ZO MAAK JE HET

Maak de biscuit. Klop de eieren en de suiker met de vanille suiker tot een lichtgeel en luchtig mengsel. Zeef er bloem boven en schep voorzichtig onder elkaar.

Beboter een springvorm van 28 cm. Giet het deeg erin en bak 35 minuten in een voorverwarmde oven op 175 8C.

Controleer met een gebakprikker of de taart in het midden gebakken is.

Laat afkoelen. Klop de slagroom stijf met de suiker. Snijd het fruit in stukjes.

Werk de taart af. Snijd de taart in 2 of 3 lagen.

Kook de suiker met het water kort op.

Besprenkel elke laag met de suikersiroop. Bestrijk elke laag vervolgens met slagroom en leg de lagen op elkaar. Klop de slagroom stijf met de suiker. Bestrijk de zijkanten met slagroom en breng de chocoladeschilfers aan.

Beleg de bovenkant met het fruit en bestrijk met de afdekelei. Garneer de rand van de taart met toefjes slagroom.

BOKKENPOOTJESTAART

FEMMA MARIALOOP MEULEBEKE - KATRIEN BOONE

WAT HEB JE NODIG?

250 g speculoos- 75 g boter- 2 pakken bokkenpootjes -1 pakje instant puddingpoeder vanille of banaan- 400 ml slagroom- 2 zakjes klopfix voor slagroom - 200 ml melk 50 of 100 g advocaat (optioneel)

ZO MAAK JE HET

Klop de melk, slagroom, instant puddingpoeder en klopfix tot een stevige pudding, schep desgewenst de advocaat door de pudding.

Halveer de bokkenpootjes met een mes in de lengte.

Verkruimel de speculaas. Smelt de boter en roer de speculaaskruimels erdoor. Bekleed de springvorm met bakpapier. Leg onderin een laag speculaasmengeling en druk stevig aan. Verdeel 1/3 van de pudding over de taartbodem.

Leg hierop een laag gehalveerde bokkenpootjes met de gesneden kant naar beneden. Verdeel weer 1/3 van de pudding over de bokkenpootjes.

Leg terug een laagje gehalveerde bokkenpootjes haaks op de vorige laag. Verdeel de rest van de pudding over de laag bokkenpootjes. Verkruimel de resterende bokkenpootjes en strooi dit kruim over de taart. Laat de taart een nacht in de koelkast opstijven.

DESSERT MET SPECULOOS

FEMMA MARIALOOP MEULEBEKE - KATRIEN BOONE

WAT HEB JE NODIG?

250 g speculaas, 75 g boter, 250 g roomkaas, 5 lepels suiker, 3 blaadjes gelatine
25 cl slagroom, sap van een halve citroen, 500 g frambozen of de helft frambozen en helft frambozencoulis

ZO MAAK JE HET

Leg aluminiumfolie in een bakvorm. Zo kun je het dessertje er achteraf goed uithalen. Week de gelatineblaadjes.

Laat de boter smelten. Verkruimel de speculaaskoekjes en meng er de gesmolten boter onder. Schep het speculaasmengsel op de bodem van de cakevorm en zet die in de koelkast.

Los de gelatineblaadjes op in een beetje warm water en meng het onder de roomkaas. Voeg het citroensap en de suiker toe.

Klop de slagroom en meng dit onder het kaasmengsel. Lepel dit kaasmengsel op de speculaasbodem en laat het opstijven in de koelkast.

Pureer 2/3 van het fruit voor de afwerking.

Snij plakjes van de vorm en dresseer er de coulis over. Werk af met verse framboos en dien op.

PAVLOVA MET RODE VRUCHTEN

FEMMA MARIALOOPE MEULEBEKE - NANCY VANDE CAPELLE

WAT HEB JE NODIG?

6 eiwitten, 310 g kristalsuiker, 1 theelepel witte wijnazijn, snuifje zout
50 g donkere chocolade, 2 dl room, 250 gr mascarpone
rood fruit: frambozen, rode aalbessen (jeneverbessen), aardbeien, blauwe bessen
50 g witte chocolade

ZO MAAK JE HET

Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Klop de eiwitten stijf samen met 260 g suiker, de witte wijnazijn en een snuifje zout.
Rasp hierdoor de donkere chocolade en spatel dit op de bakplaat.
Bak de meringue gedurende 1u en 20 minuten in een voorverwarmde oven op 150°C. Laat de meringue volledig afkoelen in de oven met de deur op een kier.
Klop de slagroom loobig en meng met de mascarpone en 50 g suiker.
Verdeel over de pavlova en werk af met rood fruit en witte chocoladeschilders.

FIJNE APPELKOEK MET FRAMBOZEN

FEMMA MARIALOOPE MEULEBEKE - LEONA VERVAEKE

WAT HEB JE NODIG?

185 g boter- 170 g suiker- 2 pakjes vanillesuiker -4 eieren - 320 g zelfrijzende bloem - 3 grote of 4 kleinere appelen - 100 à 150 g frambozen- 2 eetlepels abrikozengelei (of kweeperengelei of appelgelei)

ZO MAAK JE HET

Roer de boter tot room en voeg er de suiker en de vanillesuiker bij.
Meng de eierdooiers één voor één er onder.
Zeef de bloem er boven en roer goed onder elkaar.
Klop het eiwit stijf en meng het er voorzichtig onder het deeg.
Voeg de in kleine stukjes gesneden appel toe en meng ze onder het deeg. Houd enkele stukjes appel over voor een krans van appelstukjes op 1 cm van de rand.
Breng een deel van het deeg in een beboterde en met bloem bestrooide bakvorm.
Leg de frambozen verspreid over het deeg en bedek ze met de rest van het deeg.
Bak 45 à 50 minuten op 180°C.
Doe onmiddellijk na het bakken uit de vorm en bestrijk de appelstukjes bovenaan met verwarmde gelei. Laat afkoelen en bestrooi met bloemsuiker

FRAMBOZENTAART MET MARSEPEIN

FEMMA MARIALOOP MEULEBEKE - KATHELIJNE BUYSE

WAT HEB JE NODIG?

Basisrecepten: pâté sucrée, biscuit, pasteibakkersroom, Italiaans schuim

Daarnaast: ongeveer 450 g frambozen (diepvries) en 250 g marsepein

PÂTÉ SUCRÉE

100 g zachte boter - 50 g bloedsuiker - Een snufje zout - 1 ei - 20 g amandelpoeder - 170 g bloem

Doe de bloem en het amandelpoeder in een kom.

Maak een kuiltje in het midden en voeg zout, ei, zachte boter en kneed snel tot een zacht deeg.

Rol in folie en laat een nacht rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit en bak blind (bakpapier en bakmaïs erop) 15 minuten onderaan in een voorverwarmde oven op 180°C.

Haal 5 min vóór het einde het bakpapier eraf om het deeg bovenaan iets te laten kleuren.

BISCUIT

1 ei, 1 eetlepel water, 50 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 20 g maïzena, 20 g bloem

1/3 koffielepel bakpoeder

Klop het eiwit stijf samen met het water.

Voeg de suiker in delen toe en blijf kloppen.

Klop het eigeel apart een weinig op en voeg onder lage snelheid aan het schuim toe.

Schep de bloem, maïzena en bakpoeder erbij.

Doe het deeg in een beboterde biscuitvorm en bak 12 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

PASTEIBAKKERSROOM

1 ei, 2,5 dl melk, 65 g suiker, 20 g maïzena, 100 ml room en 1 eetlepel bloedsuiker voor de slagroom

Roer het ei en de suiker schuimig en voeg dan de maïzena toe.

Breng de melk aan de kook en giet dit bij het eimengsel.

Breng terug aan de kook.

Laat afkoelen.

Klop de slagroom met een soeplepel bloedsuiker op en roer onder de pasteibakkersroom toevoegen om deze crème luchtiger te maken

SLAGROOM

Klop 300 ml slagroom van min. 35% vet met 2 eetlepels bloedsuiker goed stijf.

ITALIAANS SCHUIM

1 eiwit, 70 g suikersiroop (= 70 g suiker met 2 spl water laten koken tot de suiker opgelost is)

Klop het eiwit stijf.

Giet al kloppend de kokende suikersiroop bij het eiwit.

Klop tot het mengsel koud is en er pieken eiwit ontstaan.

Opbouw van de taart:

Werk in lagen: bodem = *pâté sucrée*, de pasteibakkersroom gemengd met de slagroom (een goede ½ cm dik), de biscuit, een laag slagroom erboven, de bevroren frambozen, erboven de rest van de slagroom,

afdekken met uitgerolde marsepein (250 g): die moet aan de randen niet mooi effen zijn, de "frulles" naar beneden tegen de biscuit en de rand van de taart steken, Italiaans schuim in toefkes rond de taart spuiten, met *crème brulée* brander kleuren, eventueel in een spuitzakje van bakpapier met gesmolten chocolade tekst aanbrengen

FRANGIPANETAART

FEMMA MARIALOOP MEULEBEKE - LIEVE TANGHE

WAT HEB JE NODIG?

1 rol bladerdeeg- 250 g zelfrijzende bloem- 250 g suiker- 110 g boter- 1,6 dl melk
zeieren- 1 pakje vanillesuiker- amandelessence 1,5 koffielepel 1appel- abrikozenconfituur
Voor het glazuur: 1 tas bloedsuiker, water en citroensap

ZO MAAK JE HET

Rol het bladerdeeg uit en leg in de taartvorm. Bestrijk de bodem met abrikozenconfituur.

Schil de appel en snijd in fijne schijfjes. Leg ze in laagjes op de confituur.

Meng de bloem, de suiker, de boter, de melk, de eierdooiers en de amandelessence goed.

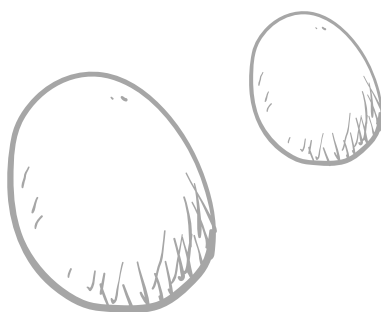
Klop het eiwit met de vanillesuiker stijf.

Hef het stijfgeklopte eiwit voorzichtig onder het deeg.

Bak 40 minuten op 200°C. Plaats de taart laag in de oven.

Laat de taart afkoelen en bestrijk ze met confituur en glazuur.

Werkwijze glazuur: de tas bloedsuiker mengen met een beetje water en citroensap.



BANANENTAART

FEMMA MARIALOOP MEULEBEKE - HEIDI L'ESPRIT



WAT HEB JE NODIG?

1 pak zandkoeken of speculaaskoeken

3 à 4 bananen

1 pakje vanillepudding

750 ml melk

200 ml slagroom

Tartina

citroen

ZO MAAK JE HET

Bekleed een springvorm met bakpapier.

Verkruimel de koekjes en bedek de bodem ermee, druk goed aan.

Maak een stevige pudding en giet die op de laag koekjes.

Laat afkoelen.

Klop de slagroom stijf en bedek er de laag vanillepudding mee.

Beleg met schijfjes banaan.

Overgiet naar keuze met een laagje tartina gemengd met een scheutje citroensap.

Versier al dan niet met slagroom.

BERENTAART

FEMMA MARIALOOP MEULEBEKE - ANN CALLEWAERT

WAT HEB JE NODIG?

Zanddeeg: 250 g bloem - 125 g boter - 75 g suiker - 1 ei - 1 eetlepel olie

Frangipane: 35 g boter - 50 g suiker - 1 ei - 50 g gemalen amandelen - 20 g bloem

*Afwerking: 300 g (diepvries)frambozen - 2 eetlepels suiker - 200 ml slagroom - 40 g bloemsuiker
300 g marsepein*

ZO MAAK JE HET

Klop, voor het zanddeeg, het ei samen met de suiker los. Roer er de boter onder en de lepel olie erbij en daarna de bloem. Laat het deeg een uur rusten in de koelkast.

Maak de frangipane. Roer de boter tot room en voeg de suiker toe. Klop er het ei onder en daarna meng je er de gemalen amandelen en de bloem eronder.

Leg het zanddeeg in een taartvorm en doorprik het. Verdeel de frangipane over de taartbodem.

Bak de taart 15 à 20 min op 180°C.

Haal de taart uit de oven en laat afkoelen.

Plet de frambozen met de 2 eetlepels suiker en verdeel de puree over de taart.

Klop de slagroom stijf met de poedersuiker en verdeel dit over de frambozen.

Rol de marsepein uit en beleg er de taart mee.

Versier naar keuze.

BISCUITTAART –

FEMMA MARIALOOP MEULEBEKE - FRIDA DEVLAMINCK

WAT HEB JE NODIG?

Voor een springvorm van 26 cm:

6 eieren- 160 g bloem - 160 g suiker - 2 pakjes vanillesuiker -1 koffielepel bakpoeder

Afwerking: slagroom en suiker, een bokaal noordkrieken in sap, frambozen of kersen

ZO MAAK JE HET

Klop de eierdooiers met de suiker en de vanillesuiker tot een romige massa, tot je een mooi glad vast deeg bekomt. (met een keukenrobot of klopper)

Meng de bloem en het bakpoeder en gezeefd, beetje per beetje, voorzichtig onder het deeg.

Beboter de springvorm en bestuif met bloem.

Giet het deeg in de springvorm en laat 40 min. bakken in een voorverwarmde oven op 200°C.

Laat afkoelen op een rooster.

VERSIERING:

Breek maïzena in een geutje sap van noordkrieken. Breng de rest van het sap aan de kook en voeg de gebroken maïzena toe. Roer tot het sap gebonden is. Voeg de krieken toe en laat afkoelen. Snijd de taart doormidden en verdeel de krieken erover. Klop de slagroom stijf met suiker. Breng op de kieren een dun laagje slagroom.

Werk de zijanten van de taart af met slagroom en chocoladeschilfers. Bestrijk de bovenkant van de taart met slagroom en versier met toefjes slagroom en verse framboosjes of kersjes.

WITTE CHOCOLADETAART MET SPECULOOS

FEMMA ZEEBRUGGE % LINDA BIL



WAT HEB JE NODIG?

225 g witte chocolade- 250 g roomkaas- 200 ml slagroom

-150 g speculoos- 50 g boter

2 zakjes vanillesuiker

ZO MAAK JE HET

Smelt de boter. Verkrummel de speculoosjes verkrummelen en mengen met boter.

Doe in de springvorm, druk goed aan en zet 1 uur in de koelkast.

Smelt witte chocolade au bain Marie en laat afkoelen.

Meng de roomkaas met vanillesuiker en roer onder de chocolade.

Klop de slagroom lobbijg.

Meng onder de kaas- chocolademengsel.

Verdeel het mengsel over de taartbodem en laat 1 nacht opstijven.

Garneer met witte chocoldekrullen.

ANANASTAART

FEMMA MARIALOOP MEULEBEKE - RITA DEWITTE

WAT HEB JE NODIG?

90 g boter- 90 g bruine suiker - 8 schijven ananas - Facultatief: amandelschilfers

Deeg: 4 eieren- 210 g suiker -240 g zelfrijzende bloem - 6 lepels ananassap

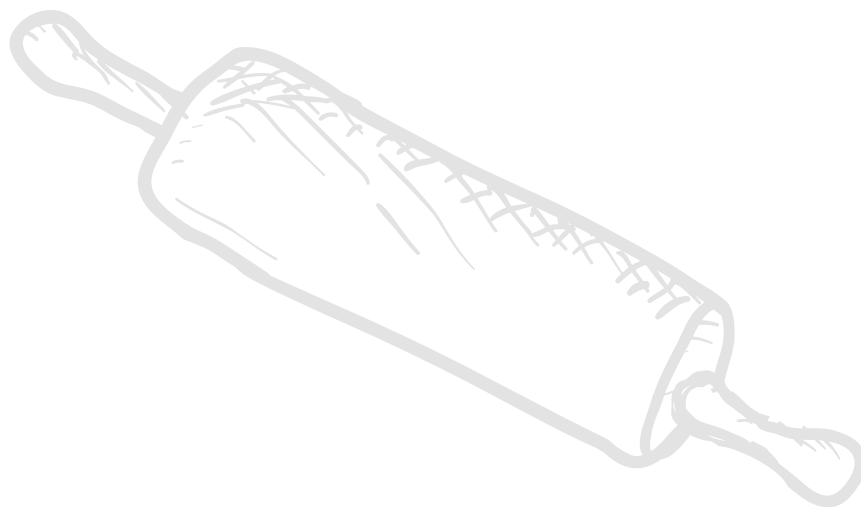
ZO MAAK JE HET

Beboter de bakvorm. Roer de boter tot room en roer er de bruine suiker onder. Verdeel dit mengsel op de bodem van de bakvorm en strooi er de amandelschilfers over. Beleg met de ananasschijven. Dit wordt de bovenkant van de taart.

Klop de eieren samen met de suiker tot een schuimend geheel. Meng geleidelijk de gezeefde bloem eronder, daarna het ananassap. Giet dit mengsel over de ananasschijven.

Bak 20 minuten in een voorverwarmde oven op 190°C.

Haal uit de oven en ontvorm de taart onmiddellijk door om te keren op een taartschotel. De boter-suikerlaag is een glanzend korstje geworden.



CITROENTAART MET ITALIAANSE MERINGUE

FEMMA MEERHOUT - HILDEGARDE VANHERCK



WAT HEB JE NODIG?

Deeg: 225 g bloem - 80 g bloedsuiker - 140 g koude boter - 2 eidooiers - 1el ijskoud water

Snuifje zout

Citroencustard: 560 ml melk - 330 g suiker - 75 g maïzena - Zeste en sap van 8 citroenen

120 g boter - 9 eidooiers

Italiaanse meringue: 330 g fijne suiker - 80 ml water - 1/2 tl wijnsteenzuur - 3 eiwitten op kamertemperatuur

ZO MAAK JE HET

Meng bloem, suiker en boter met de keukenmachine tot textuur van fijne broodkruimels.

Voeg de eieren, water, zout toe en meng tot een stevige bal.

Rol het deeg uit tot 3mm en leg in een ingevette taartvorm van 23cm. Dek af met folie en laat 30 minuten rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C.

Haal de bodem uit de koelkast. Leg er een vel bakpapier op en bakparels. Bak de bodem 20 minuten blind en dan nog 5 minuten zonder vulling. Zet even opzij.

Maak de Citroenvulling. Breng 250 ml melk aan de kook met de suiker. Breek de maïzena in de melk. Giet de gebroken maïzena bij de warme melk en roer tot de room gebonden is.

Draai het vuur lager en voeg onder voortdurend roeren het citroensap, zeste, en losgeklopte eidooiers toe. Blijf een 5-tal minuten kloppen tot het een dikke pudding wordt. Laat de custard niet koken.

Haal van het vuur en roer er de blokjes boter door en laat even rusten. Giet de vulling in de bodem en laat 2 uur opstijven in de koelkast.

Maak de Italiaanse meringue. Breng suiker, water, wijnsteenzuur op een hoog vuur aan de kook. Schakel zodra de suikersiroop kookt, het vuur lager en laat nog 4 minuten pruttelen.

Klop de eiwitten op tot zachte pieken. Bereikt de suikersiroop een temperatuur van 118°C, giet de siroop dan al kloppend met een dun straaltje onder de eiwitten. Klop 2 minuten tot het mengsel dik en glanzend is.

Schep de meringue in een spuitzak en spuit hem op de taart. Trek met de achterkant van een lepel gekromde lijnen in de meringue. Begin aan de rand en ga spiraalsgewijs naar het midden. Werk af door het eiwit licht te branden met een bunsenbrander of als je dit niet hebt kan de taart ook even onder de grill.

TIP:

Wijnsteenzuur, ook bekend als tartaric acid, wordt in voedingsmiddelen gebruikt als natuurlijk bewaarmiddel, rijsmiddel (vaak in combinatie met bakzout), stabilisator van eiwit en voor het versterken van de hittebestendigheid en volume van eiwit. Verder voorkomt het kristallisatie van suikerstropen en verkleuring van gekookte groenten.

Niet te verwarren met Cream of Tartar. Wijnsteenzuur wordt voornamelijk gebruikt om bijv. jam te conserveren en eiwit te conserveren na het bakken. Wordt ook gebruikt voor Boiling Icing (merengue schuim).

REINAARTGEBAK

FEMMA MOERZEKE - MARIE ASTRID VAN DAELE

WAT HEB JE NODIG?

Biscuit: 6 eieren - 150 g suiker - 130 g zelfrijzende bloem - 2 eetlepel bakpoeder - 150 g gemalen amandelen

*Versiering: 8 schijven ananas - 1 dl Grand Marnier - 500 g abrikozenconfituur - 400 g marsepein
150 g amandelschilfers*

ZO MAAK JE HET

Klop de eieren en suiker tot een lichtgeel en luchtig mengsel voor biscuitdeeg.

Zeef de zelfrijzende bloem en bakpoeder onder de amandelen.

Meng het bloemmengsel onder de luchtig geklopte eieren.

Beboter een bakvorm en met bestrooi met de bloem.

Giet her deeg in de bakvorm.

Bak 45 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.

Kleur de amandelschilfers in droge pan.

Meng de Grand Marnier onder 400 g confituur.

Laat de ananas uitlekken en snijd in kleine stukjes.

Werk de taart af. Snijd de biscuit middendoor.

Bestrijk de twee biscuithelften met de confituur.

Verdeel op de onderste helft de ananas.

Leg op de bovenste helft erop.

Besmeer de taartrand met de overige confituur en bestrooi met de gekleurde amandelschilfers.

Bestrijk de bovenkant van de biscuit met de confituur.

Snijd de taartvorm uit boterpapier.

Rol de marsepein op deze papieren vorm uit. Beleg er de taart mee.

Versier met streepjes van chocolade glazuur of met een tekstje.

FRANGIPANETAART

FEMMA MOERZEKE - SONIA URBAIN

WAT HEB JE NODIG?

2 plakken bladerdeeg (diepvries) (90 g) - 1/2 citroen (alleen het sap)
100 g boter (op kamertemperatuur) - 1 eetlepel boter - 2 eieren - 50 g amandelpoeder
4 eetlepels abrikozenconfituur (of- compote) - 100 g zelfrijzende bloem - 100 g suiker
1 zakje vanillesuiker - 1 eetlepels witte rum - amandelaroma (enkele druppels)

Voor het glazuur: Enkele druppels citroensap - 125 g bloedsuiker

ZO MAAK JE HET

Laat het bladerdeeg 15 min ontdooien op kamertemperatuur.

Leg de sneetjes bladerdeeg een 1,5 cm over elkaar en kleef ze aaneen met een beetje water.

Bestrooi het werkvlak met wat bloem en rol het deeg uit. Beboter een ronde taartvorm van 26 cm en 3 cm hoog en bestrooi met bloem. Bekleed de vorm met het bladerdeeg. Prik er enkele keren in met een vork en bestrijk het met de abrikozenconfituur of- compote.

Klop met de elektrische kloppers de boter met de suiker en de vanillesuiker tot en luchtig geheel.

Klop er één voor één de eieren door. Meng er met een houten lepel de gemalen amandelen en de gezeefde bloem onder. Roer er tenslotte de rum, enkele druppels amandelextract en het sap van 1/2 citroen door. Roer goed om. Schep de vulling in de beklede taartvorm en bak 25 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C. Om te weten of de taart voldoende gebakken is, steek er met een taartprikker in, hij moet er droog uitkomen. Haal de taart voorzichtig uit de oven, schuif op een rooster en laat afkoelen.

Meng enkele druppels citroensap en wat koud water en poedersuiker voor het glazuur.

Begin met 1 koffielepel water en leng zo weinig mogelijk aan. Het glazuur moet dik vloeibaar blijven.

Strijk de taart in met het glazuur.



KAASTAART MET FRAMBOZEN

FEMMA MOERZEKE - MARLEEN D'HOOGHE

WAT HEB JE NODIG?

Bodem: 175 g boter - 1 pak Bastogne koekjes

Vulling: 7 blaadjes gelatine - 500 ml slagroom - 150 g suiker - 400 g verse roomkaas

250 gr frambozenpuree

Gelei: 3 blaadjes gelatine - 2 eetlepels water - 150 g suiker - 200 g frambozenconfituur of bosruchtenconfituur

Garnering: enkele frambozen, bloemblaadjes

ZO MAAK JE HET

Begin met de bodem. Smelt de boter, maar laat de boter niet te warm worden. Verkruiemel de koekjes.

Meng de boter met de koekjeskruiemels.

Vet de springvorm in en bekleed de vorm met plasticfolie.

Doe het koekjesmengsel in de vorm en druk goed aan.

Vulling

Week de gelatine in ruim koud water.

Klop de slagroom stijf.

Meng de roomkaas met de frambozenpuree. Houd wat van de frambozenpuree apart.

Neem de geweekte gelatine uit het water. Verwarm de apart gehouden frambozenpuree en los de gelatine erin op.

Meng de gelatine door de roomkaas en spatel de slagroom erdoor.

Schenk de vulling in de springvorm en laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

Week de gelatine, voor de gelei, in ruim koud water.

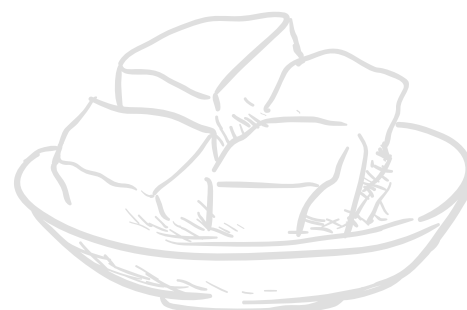
Verhit het water, het citroensap en de suiker in een pan tot de suiker is opgelost.

Neem van het vuur en roer er de confituur en de uitgeknepen gelatine door en roer goed door.

Schenk de gelei over de taart terwijl de taart nog in de vorm zit.

Laat nog 1 uur opstijven in de koelkast.

Ontvorm de taart voor het serveren en garneer naar keuze met frambozen, bloemblaadjes enz..



KAASTAART

FEMMA MOERZEKE - DOROTHY VAN HAUTE

WAT HEB JE NODIG?

Bodem: Mengeling van koekjes naar keuze: petit beurre, Boudoirs, speculaas - 50 g boter

Vulling: 500 g verse kaas- 125 ml slagroom- 200 g suiker - 1 pakje vanillesuiker- 5 eieren

Snuijje zout

ZO MAAK JE HET

Beboter een bakvorm en bekleed de vorm volledig met bakpapier.

Verkruiemel, voor de bodem, de koekjes in een keukenrobot.

Meng de fijn gemalen koekjes met de gesmolten boter en verdeel het koekmengsel over de bodem van de springvorm.

Strijk het geheel mooi glad met de achterkant van een lepel.

Klop de slagroom half op voor het kaasmengsel.

Meng in een kom de verse kaas, de slagroom en een snuijje zout tot een glad mengsel.

Klop in een ander kom de eieren, suiker en vanillesuiker tot een schuimig geheel.

Meng het eimengsel met het kaasmengsel en verdeel over de taartbodem.

Strijk het geheel mooi glad met de achterkant van een lepel.

Bak de kaastaart 1 uur en 15 min in een voorverwarmde oven op 150 8C. Prik in de taart ter controle of de taart gaar is.

Laat de kaastaart afkoelen.

OMA'S APPELGEBAK

FEMMA MOERZEKE - MAGDA OST

WAT HEB JE NODIG?

200 g zachte boter- 200 g zelfrijzende bloem- 200 g suiker - 1 zakje vanillesuiker- Snuijje zout

3 eieren - 2 niet al te grote appels- 2 eetlepels abrikozengelei

ZO MAAK JE HET

Beboter de taartvorm en bestuij met bloem.

Klop de boter met de suiker, de vanillesuiker en een snuijje zout tot een romige mengsel. Klop er één voor één de eieren door.

Spatel de bloem door het beslag. Doe het deeg in de taartvorm.

Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd elk stuk een aantal keren in, zodat je dunne plakjes krijgt die toch nog aan elkaar vastzitten. Verdeel de stukken appel over het beslag, met de inkepingen naar boven. Zorg dat ze niet helemaal onder gaan.

Bak de cake 30 tot 40 minuten in een voorverwarmde oven op 175 8C. Controleer met een taartprikker of de cake gaar is. Haal uit de oven en ontvorm de taart.

Verwarm de abrikozengelei en bestrijk er de appels mee. Bestrooi eventueel nog met bloedsuiker.

SNELLE APPELTAART

FEMMA MOERZEKE - NICOLE THIERENS

WAT HEB JE NODIG?

*9 eetlepels bloem- 9 eetlepels melk - 6 eetlepels suiker- 4 eetlepels olie
3 appels- 2 eieren- 1 zakje vanillesuiker*

ZO MAAK JE HET

Meng de melk, suiker, olie, eieren en vanillesuiker onder elkaar.

Zeef de bloem erboven en meng met het melk- suikermengsel.

Schil de appels en snijd in schijfjes. Voeg de appelschijfjes toe.

Beboter een bakvorm en bestuif met bloem.

Giet het deeg in de bakvorm en laat 15 minuten bakken in een oven op 210°C.

Maak een mengsel van 100 gesmolten boter, 1 ei en 1,5 eetlepel suiker. Giet dit over de taart en laat nog 15 minuten bakken.

RABARBER-APPELTAART

FEMMA MOERZEKE - NICOLE THIERENS

WAT HEB JE NODIG?

*1 pakje bladerdeeg- 200 ml melk- 160 g suiker- 100 g bloem- 3 stengels rabarber- 3 appels
1 ei- 1 zakje vanillesuiker*

ZO MAAK JE HET

Rol het bladerdeeg uit en leg het in de taartvorm.

Schil de appels en snijd ze in blokjes.

Spoel de rabarber en snijd in stukjes.

Verdeel ze samen over de taartbodem.

Meng de bloem met de suiker en verdeel over het fruit.

Klop het ei luchtig met de melk en de vanillesuiker. Giet het mengsel over de vulling.

Zet de taart 30 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C.

Kan ook uitsluitend met rabarber gemaakt worden.

CHOCOLADEBISCUIT MET AARDBEIJENMASCARPONE VULLING

FEMMA MOERZEKE - KATJA ACHTEN



WAT HEB JE NODIG?

Voor de chocoladetaart: 6 eieren - 300 g boter op kamertemperatuur - 300 g pure chocolade

150 g melkchocolade - 300 g rietsuiker - 225 g zelfrijzende bloem - 1 snufje zout

Voor de aardbeienmascarponevulling: 500 g mascarpone - 400 g aardbeien

3 eetlepels aardbeienjam (fijn, zonder stukjes)

Voor de botercreme:

200 g Junecakes buttercream mix - 200 ml water - 6 druppels voedingskleurstof rood

240 g roomboter op kamertemperatuur (ongezouten)

Voor de ganache:

25 g boter - 1 dl room - 100 g pure chocolade

Fondantbloemen:

Witte fondant, roze fondant, eetbare lijm, suikerparels, bloemsuiker

ZO MAAK JE HET

Begin met de chocoladetaart. Smelt boter samen met de pure en melkchocolade op een heel zacht vuur in een steelpannetje. Roer regelmatig. Neem de pan van het vuur en laat licht afkoelen.

Klop intussen eidooiers met de klappers van de mixer. Voeg de rietsuiker en het zout toe en klop enkele minuten op tot een mooi schuimig geheel.

Schep er het chocolademengsel voorzichtig onder met een spatel.

Zeef 150 g zelfrijzende bloem boven het chocolademengsel, en meng dit eronder.

Klop de eiwitten stijf en schep ze onder het chocolademengsel.

Beboter de bakvorm en bestrooi licht met bloem. Giet er het chocolademengsel in.

Zet 30 minuten in de voorverwarmde oven op 180°C. Haal de taart uit de oven, ontvorm ze en laat 30 min afkoelen op een taartrooster.

Meng 200 g boterroommix met 200 ml water en klop het mengsel met een garde en laat het minimaal 1 uur opstijven op kamertemperatuur.

Pureer intussen de helft van de aardbeien tot puree. Snijd de andere helft in kleine stukjes.

Meng de mascarpone met de aardbeienpuree.

Voeg nog 3 eetlepels aardbeienjam toe en meng tot een luchtige vulling.

Voeg op het einde de aardbeistukjes toe en roer nog eens goed om.

Snijd de chocoladetaart in 2 helften. Doe de vulling in een spuitzak en verdeel over de twee taartheften.

Plaats de twee taartheften op elkaar en laat 30 minuten opstijven in de koelkast

Werk intussen de boterroom verder af. Roer 240 g boter tot room.

Voeg het boterroommengsel dat je eerder maakte, in gedeeltes toe aan de boter. Meng steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de voedingskleurstof toe.

Bedek de taart rondom rond en boven met een laagje boterroom

Plaats even terug in de koelkast.

Maak ondertussen de rozen uit rolfondant.

Breek voor de ganache de pure chocolade in stukjes en doe in een mengkom.

Doe de room in een steelpannetje en breng aan de kook.

Voeg 25 g boter toe en laat smelten.

Giet over de stukjes chocolade en meng met de klopper tot een mooie gladde saus.

Giet de ganache over de taart en strijk uit over de bovenkant en laat naar beneden druppen.

Plaats als laatste de decoratie op de taart.

TIP:

Katja gebruikte de Wilton bakvormen set Hart vulling Met deze leuke taartpan maak je mooie hoge taarten waarbij de vulling (in vorm van een hart) zichtbaar is na het aansnijden. De set bestaat uit 2 bakvormen van hoogwaardige anti-aanbak kwaliteit, formaten 21.5 x 6.9 cm. Na het bakken vul je de uitsparingen van de cake/taart, zet de beide onderdelen op elkaar en je hebt een mooie hoge taart van ca. 14 cm!

AARDBEIENTAART

FEMMA MOERZEKE & SONIA URBAIN

WAT HEB JE NODIG?

1 vel uitgerold bladerdeeg

Patisserieroom: 5 eierdooiers, 100 g suiker, 50 g maïzenazetmeel, 6 dl melk, 1 vanillestokje

400 g aardbeien- 2,5 dl slagroom

ZO MAAK JE HET

Leg het uitgerolde bladerdeeg met het bakpapier in een taartvorm. Druk goed aan en prik enkele keren in het deeg met een vork.

Bedek met bakpapier en vul met bonen of bakparels en laat 10 à 15 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 200°C.

Laat afkoelen.

Maak ondertussen de patisseriecrème. Breng de melk aan de kook met het vanillestokje.

Meng de eierdooiers en suiker goed onder elkaar en voeg de maïzena toe.

Voeg de warme melk beetje bij beetje toe en voeg al roerend aan de kook.

Laat afkoelen. Schep de patisserieroom op de gebakken taartbodem.

Garneer de taart met aardbeien en slagroom.

AMANDELBISCUIT MET AMARETTOSLAGROOM

FEMMA MOERZEKE - MARIE - ASTRID VAN DAELE

WAT HEB JE NODIG?

Biscuit:

Cakevorm van 30 cm rechthoekig

105 g zelfrijzende bloem- 120 g griessuiker - 3 eieren- 3 eidooiers

Afwerking: *200 g gekonfijt fruit- 2 dl amaretto - 200 g amandelschilfers - 6 dl room*

120 g griessuiker of bloedsuiker - 1 pakje vanillesuiker - Aardbeien of kiwi's

ZO MAAK JE HET

Marineer minstens 3u op voorhand het gekonfijt fruit in de amaretto (moet volledig onder staan).

Kleur de amandelschilfers in een droge pan, doe direct uit de pan ze als ze gekleurd zijn.

Klop de eieren, eidooiers en griessuiker tot een lichtgele en luchtig mengsel.

Voeg daarna beetje bij beetje de gezeefde bloem bij.

Smeer de cakevorm in met boter en bestrooi met bloem.

Giet het deegmengsel in de vorm en bak 40 minuten op 160°C.

Haal de biscuit uit de vorm en laat afkoelen.

Laat het gemarineerde fruit uitlekken. Houd de amaretto even bij.

Klop de slagroom met suiker en vanillesuiker stijf.

Snijd de biscuit horizontaal in twee.

Bestrijk de onderste helft met slagroom en verdeel het gemarineerde fruit over de biscuit.

Leg de bovenste helft erop.

Bestrijk de zijkanten bovenkant met slagroom.

Strooi amandelschilfers rond en op de biscuit.

Meng de rest van de slagroom met de amaretto. Serveer met fruit.



CHARLOTTE VAN PLATTE KAAS EN PASSIEVRUCHTEN

FEMMA MOORSLEDE - SLYPKAPELLE

WAT HEB JE NODIG?

Genoise: 5 eieren- 2 eierdooiers- 150 g suiker - ½ koffielepel geraspte citroenschil - 150 g bloem
30 g maïzena- 90 g boter

Kaasmousse: 4 eierdooiers- 200 g suiker - 2,5 dl melk - Zeste van een halve citroen
24 g gelatineblaadjes - 200 g passievruchtenpuree - Sap van 1 citroen - 500 g platte kaas
½ l slagroom

Spiegel: 1 dl passievruchtenpuree - 1 dl water - 3 eetlepels suiker - 9 g gelatineblaadjes

Opbouw: 400 g boudoirkoekjes - Citroenlikeur - Suikersiroop - Een beetje slagroom

Afwerking: Passievruchten, munt, aalbessen, lint

ZO MAAK JE HET

Doe de eieren, de eierdooiers, de suiker en de citroenrasp in een grote kom.

Plaats de kom in een warmwaterbad en klop met de elektrische kloppers tot een lichtgeel, luchtig deeg.

Plaats de kom op een werkvlak en klop verder tot het deeg afgekoeld is?

Zeef de bloem en de maïzena en meng voorzichtig onder het deeg.

Laat de boter smelten op het vuur en voeg de boter aan het deeg toe.

Beboter een springvorm en bestrooi het met paneermeel en doe het deeg in de springvorm.

Bak 30 tot 35 minuten in een voorverwarmde oven op 190°C.

Maak de kaasmousse. Wek de gelatine in een ruime hoeveelheid water. Klop de eidooiers dik 10 minuten met de helft van de suiker tot een ruban.

Breng de melk met de rest van de suiker aan de kook en giet al roerend op de ruban en houd even tot tegen het kookpunt.

Knijp de gelatine uit en doe bij het warme mengsel.

Laat alles lichtjes afkoelen en meng er de passievruchtenpuree, het citroensap en de citroenzeste erdoor.

Meng er de platte kaas door en plaats in de koelkast om iets op te stijven.

Klop de slagroom lobbig en hef onder het kaasmengsel.

Maak de spiegel.

Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid water.

Breng het sap, de suiker en het water aan de kook, schuim eventueel af.

Knijp de gelatine uit en los het op in het sap.

Laat afkoelen.

Bouw de charlotte op. Klop de slagroom lobbig en spuit een cirkel op 1 cm van de rand; zo blijven de koekjes beter staan.

Snijdt de boudoirkoekjes wat bij zodat ze mooi blijven staan. Bezet de randen van de taartvorm met de koekjes, de suikerkant naar buiten gericht.

Leg een bodem van de genoise op de taartbodem.

Besprenkel de genoise met de likeursuikersiroop.

Verdeel het kaasmengsel erover. Blijf een ½ cm van de rand.

Laat een uurtje opstijven in de koelkast.

Giet de spiegel op de taart en laat opstijven.

Garneer met fruit. Strik een lint rond de charlotte.

AMANDINES

FEMMA MOORSLEDE - SLYPKAPELLE

WAT HEB JE NODIG?

Zanddeeg: 100 g bloem - 50g boter (koud) - 50 g suiker - ½ ei

Amandelcrème: 75 g boter - 75 g suiker - 1 ei - 20 g bloem - 40 zwarte bessen - 30 g amandelschilfers

ZO MAAK JE HET

Zeef de bloem. Snijd de boter in stukjes.

Meng de suiker met de bloem. Meng de stukjes boter met het ei door de bloem. Werk snel. Bol het deeg op en dek het af van de lucht. Plaats in de koelkast gedurende minstens 30 minuten.

Maak intussen de amandelcrème. Roer de boter tot room en voeg de suiker toe. Voeg het ei toe en klop tot een homogeen mengsel. Voeg het amandelpoeder toe. Plaats in de koelkast.

Rol het zanddeeg uit en steek er cirkels uit van ongeveer 5 cm en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bedek met amandelcrème. Leg er wat zwarte bessen op en terug een laagje amandelcrème. Bak de koekjes 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C. Haal ze uit de oven en laat afkoelen. Lauw zijn ze ook heel lekker.

SPIEGELTJES

FEMMA MOORSLEDE - SLYPKAPELLE

WAT HEB JE NODIG?

80 suiker - 125 g eiwit - 20 g suiker - 30 g bloem - 180 g broyage: 90 g amandelpoeder + 90 g bloem-suiker - 50 g amandelschilfers

Glazuur: 100 g bloedsuiker en 1 tot 2 eetlepels citroensap

Frangipane: 125 g boter - 125 g amandelpoeder - 125 g suiker - 2 eieren - 25 g bloem

ZO MAAK JE HET

Verwarm de 80 g suiker (geen vocht bij doen, warmen in pan of microgolfoven)

Klop het eiwit met 20 g suiker tot schuim.

Voeg geleidelijk de warme suiker toe en klop verder tot een stevig schuim.

Meng de bloem en de broyage en spatel dit voorzichtig onder de meringue.

Spuit met een effen spuitmondje van 7 mm, cirkeltjes op een bakplaat en houd het midden vrij.

Maak de frangipanne. Roer de boter tot room. Meng de suiker en het amandelpoeder. Klop bij de boter 1 ei en de helft van het amandelpoeder erdoor. Voeg het 2de ei en de rest van het amandelpoeder toe. Spatel als laatste de gezeefde bloem eronder.

Vul de eiwitringsjes met de frangipanne, bestrooi de eiwitringsjes met amandelschilfers.

Bak 10 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C. Laat afkoelen. Maak intussen het glazuur: meng de bloedsuiker met het citroensap en bestrijk de koekjes ermee.

BAISERS

FEMMA MOORSLEDE - SLYPKAPELLE

WAT HEB JE NODIG?

*100 g eiwitten - 100 g suiker 180 g broyage: 90 g amandelpoeder en 90 g bloedsuiker - 20 g bloem
Enkele druppels vanille-extract*

Boterroom: *2 eieren - 125 g suiker - 250 g boter - Vanille-aroma*

ZO MAAK JE HET

Klop de eiwitten tot schuim. Voeg geleidelijk aan de suiker toe en klop tot een stevig schuim.

Men de broyage met de bloem en het vanille-extract. Spatel het eiwitschuim er voorzichtig door. Bedek de bakplaat met bakpapier en spuit van het deeg kleine toehjes van 2,5 cm.

Bestrooi met gebroken amandelschilfers

Bak de koekjes 10 tot 15 minuten in een voorverwarmde oven op 170 8C.

Laat ze afkoelen.

Maak de boterroom. Meng de eieren met de suiker en verwarm al kloppend tot ongeveer 508C .

Klop verder tot het eiermengsel zo goed als volledig afgekoeld is. Voeg beetje bij beetje de zachte boter toe, daarna het vanille-aroma.

Doe de boterroom in een spuitzak. Spuit op een koekje en kleef een tweede koekje er tegen.

Plaats even in de koelkast zodat de boterroom kan opstijven.

CLAFOUTIS MET RODE BESTJES

FEMMA MOORSLEDE - SLYPKAPELLE

WAT HEB JE NODIG?

150 g suiker - 150 g boter - 4 eieren - 1,5 dl room - 200 g zelfrijzende bloem - 90 g verse rode aalbessen

ZO MAAK JE HET

Roer de boter tot room en voeg de suiker toe en klop tot een luchtig geheel.

Doe één na één de eieren erbij, daarna de room en klop verder tot een glad mengsel.

Spatel de bloem eronder.

Verdeel de rode besjes over individuele cakevormpjes.

Verdeel het deeg erover en bak 20 minuten in een voorverwarmde oven op 170 8C.

De baktijd hangt af van de vormpjes.

HAVERMOUT & CHOCOLADECAKE MET HAZELNOOT

FEMMA NEERPELT BOSEIND



WAT HEB JE NODIG?

100 g havermout - 120 g tagatose of 240 g suiker - 150 g pure chocolade van 70 %
250 ml lichte room - 3 eieren - 1 zakje bakpoeder

ZO MAAK JE HET

Doe de havermout in een blender en mix tot meel.

Doe de pure chocolade en hazelnoten in een blender en mix grof; afhankelijk van de grootte van de stukjes krijg je een andere textuur in de cake.

Meng het eierdooiers met de room, suiker, noten, chocolade, havermoutmeel en bakpoeder.

Klop het eiwit tot sneeuw en hef het onder het havermoutmengsel.

Giet het mengsel in een ingevette bakvorm.

Zet de bakvorm 40 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.

Laat afkoelen en ontvorm.

RICOTTA-CAKE MET BLAUWE BESSEN

FEMMA NEERPELT BOSEIND

WAT HEB JE NODIG?

250 g ricotta - 150 g zachte boter op kamertemperatuur - 150 g zelfrijzend bloem

150 g suiker - 3 grote eieren - snuifje zout - 100 g blauwe bessen

ZO MAAK JE HET

Klop de boter samen met de ricotta en de suiker tot een zacht en romig mengsel.

Voeg nu één na één de eieren toe. Zorg dat het ei volledig is opgenomen voordat je het volgende ei toevoegt.

Voeg in delen de zelfrijzend bloem en het zout toe en meng het tot een egaal beslag.

Beboter een cakevorm en giet het beslag in de vorm.

Verdeel de bessen over de bovenkant van het beslag en druk ze iets in de cake.

Bak de cake 45 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C. Controleer de gaarheid, de cake is gaar als een gebakprikker er droog uitkomt.

Laat de cake iets afkoelen, ontvorm hem op een rooster en laat volledig afkoelen.

BISCUIT MET FEMMA- LOGO

FEMMA NEERPELT BOSEIND

WAT HEB JE NODIG?

*Biscuit: 5 eieren - 5 eetlepels koud water - 200 g suiker, - 200 g bloem - 200 g maïszetmeel
1 zakje bakpoeder*

Pudding: 500 ml melk - 2 eetlepels suiker - 1 zakje vanillesuiker - 50 g vanillepoeder

Boterroom: 125 g boter - 125 g harde margarine - Bloedsuiker - afgekoelde pudding

ZO MAAK JE HET

Begin met de biscuit. Klop de eierdooiers luchtig. Klop het eiwit stijf met het water. Voeg de suiker lepel per lepel toe.

Klop de opgeklopte eierdooiers eronder.

Voeg de bloem en bakpoeder toe.

Bak 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Laat de biscuit afkoelen.

Snijd de biscuit horizontaal in twee. En verdeel er de warme pudding over.

Plaats de bovenste helft terug op de taart.

Maak de boterroom. Klop de boter en margarine tot room. Voeg de suiker toe. Voeg de afgekoelde pudding lepel per lepel toe en meng goed. Je kunt de boterroom eventueel aromatiseren met cacao poeder of oploskoffie.

Tip:

Bak en versier de taart 1 dag op voorhand en laat een nacht in de koelkast staan.

Haal de taart een uurtje voor het serveren uit de koelkast.

Dit geeft een mals en smeug gebak.

ZWARTE WOUDTAART MET KRIEKEN

FEMMA NEERPELT BOSEIND

WAT HEB JE NODIG?

4 eierdooiers - 2 eetlepels lauwwater - 100 g suiker - 1 zakje vanillesuiker - 1 mespuntje kaneel

4 eiwitten - 75 g tarwebloem - 30 g maïzena - 10 g cacao - een half afgestreken theelepeltje bakpoeder

springsvorm van 25 cm - 500 g ontpitte krieken uit een glazen pot - 40 g maïzena - 200 cl slagroom

1 zakje vanillesuiker - chocoladekrullen

ZO MAAK JE HET

Klop 4 eierdooiers met lauwwater en suiker tot een crème-achtig mengsel. Klop het eiwit stijf en leg het op het mengsel. Meng de bloem en de maïzena met het bakpoeder en het cacao poeder. Zeef dit boven het eiwit en meng voorzichtig.

Bak 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Breek de maïzena in wat krikensap. Verwarm de rest van het krikensap, voeg de gebroken maïzena toe en laat doorkoken. Voeg de krieken toe en laat afkoelen.

Snijd de afgekoelde taart horizontaal in twee en doe de krieken op de onderste helft.

Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker.

Doe een beetje slagroom op de krieken en leg het bovenste deel van de taart hierop.

Smeer de rest van de slagroom hierover en bestrooi met de chocoladekrullen.

ZWARTE WOUDTAART

FEMMA RODE

WAT HEB JE NODIG?

330 g biscuitmix + 5 eieren + 2 eetlepels lauw water/melk (hoeveelheid vocht is afhankelijk van het merk van de biscuitmix) - ½ l noordkrieken - 25 g vanillebloem - 1 zakje vanillesuiker
300 ml slagroom - 3 eetlepels suiker - 200 g chocoladekrullen - 2 eetlepels cacao poeder
merengue

ZO MAAK JE HET

Klop de biscuitmix met de 5 eieren en water of melk, en het cacao poeder op tot een lichtgeel beslag.
Klop zeker 10 minuten.

Beboter een biscuitvorm. Doe het beslag in de vorm.

Bak de biscuit 45 minuten in een voorverwarmde oven op 180 8C. Laat even afkoelen. Haal de biscuit uit de springvorm.

Breek de vanillebloem in een beetje sap van de krieken. Verwarm de krieken met vanillesuiker. Bind het sap met de gebroken vanillebloem.

Laat afkoelen. Klop de slagroom op met suiker.

Snijd de biscuit horizontaal in 3 delen.

Doe op elke laag slagroom en krieken.

Op elke laag een beetje verkruimelde merengue.

Bestrijk de randen en de bovenkant met slagroom en garneer met chocoladekrullen

SCHWARZWALDER KIRSCH TAART

FEMMA PEIZEGEM % ANNEMIE DE BOECK



WAT HEB JE NODIG?

300 g zelfrijzende bloem - 25 g cacao poeder - 5 eieren - 200 ml zonnebloemolie - 80 ml melk

360 g suiker - Snuif zout - 300 g bosvruchtenjam - 1 l slagroom - 30 g poedersuiker

50 g pure chocolade, fijn geraspt of chocoladekrullen - Handvol frambozen of aardbeien

ZO MAAK JE HET

Meng de zelfrijzende bloem met het cacao poeder en het zout.

Meng de melk, de olie en de suiker. Klop de eieren één na één door het melkmengsel .

Voeg dit bij het bloemmengsel.

Beboter een springvorm.

Giet het beslag erin.

Bak de taart 40 minuten in een voorverwarde oven op 1808C. Ontvorm de taart

Laat de taart afkoelen en snijd hem middendoor.

Kop de slagroom met de poedersuiker.

Bestrijk de opengesneden kant met de bosvruchtenjam en spuit 1/3 van de slagroom erover. Leg het bovenste gedeelte er terug op.

Bestrijk de bovenkant en zijkanten met slagroom en bestrooi met de geraspte chocolade of chocoladekrullen. Garneer met toefjes slagroom en frambozen en/of aardbeien.

ZWARTE WOUDTAART

FEMMA GONTRODE

WAT HEB JE NODIG?

4 eieren - 400 g mix voor chocoladebiscuit - 2 eetlepels cacao-poeder - 100 ml water - Kersenlikeur
4 dl slagroom - ½ l ontpitte kriecken - enkele eetlepels maïzena

ZO MAAK JE HET

Breek de maïzena in het kriekensap en breng wat kriekensap en kersenlikeur aan de kook en voeg de maïzena toe.

Klop de eieren, mix voor de chocoladebiscuit, cacao-poeder, water en een scheut kersenlikeur op tot een schuimig mengsel.

Bedek een ovenplaat met bakpapier en verdeel het deeg erover.

Bak 20 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C. Laat afkoelen.

Verdeel het gebak in 3 gelijke delen.

Klop de slagroom stijf met de suiker.

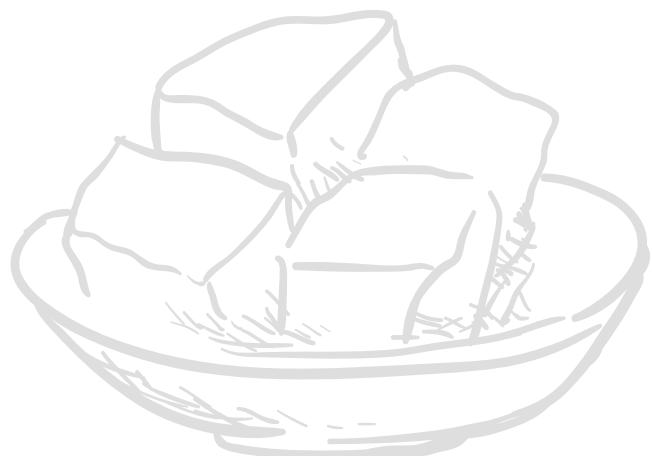
Bedek een laag biscuit met de slagroom en kriecken.

Leg een tweede laag biscuit erop en bedek met slagroom.

Leg de derde laag erop.

Bestrijk de zijkanten en bovenkant met slagroom.

Garneer met chocoladeschilfers.



KAASTAART MET FRAMBOZEN

FEMMA NEERPELT BOSEIND

WAT HEB JE NODIG?

Gistdeeg: 300 g bloem - 150 g boter of margarine voor gebak - ½ kopje lauw water
1/2 zakje droge gist - snuijje zout - 1 ei - 70 g kristalsuiker

Vulling: 350 g frambozen - 500 g volle plattekaas - 170 g suiker - 4 pakjes vanillesuiker
80 g bloem - 2 dl melk - 4 eieren - Bloemsuiker

ZO MAAK JE HET

Doe de bloem met de boter of margarine in de kom van de keukenmachine. Kneed onder elkaar.

Los de gist op in de lauw water.

Giet de opgeloste gist bij het bloemmengsel en kneed verder.

Doe er een snuijje zout, suiker en een ei bij. Kneed tot een elastisch en soepel deeg.

Scheid de eieren. Doe de dooiers in de mengkom van de keukenmachine. Bewaar het eiwit voor straks.

Klop de eierdooiers tot lichtgeel mengsel samen met de suiker. Gebruik je de keukenmachine dan volstaan 5 minuten.

Verwarm de melk op een matig vuur.

Voeg de bloem deel per deel aan het eiermengsel toe.

Roer de melk doorheen het beslag. Klop verder tot het beslag is afgekoeld of laat de keukenmachine draaien.

Klop het eiwit tot sneeuw. Voeg de plattekaas aan het eiermengsel toe. Roer tot het een egaal mengsel. Voeg de helft van de frambozen toe en roer kort met de garde waardoor de frambozen een beetje gekneusd en geplet worden en wat sap vrijkomt.

Spatel het eiwitschuim er voorzichtig onder.

Rol het gistdeeg uit tot een grote lap van 4 mm dik op een met bloem bestoven werkvlak.

Beboter de springvorm. Leg het deeg in de springvorm en giet het plattekaasmengsel erin.

Schuij de taart 50 tot 60 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.

Laat de kaastaart afkoelen. Klik de springvorm los en plaats het de taart voorzichtig op een taartschotel.

Bepoeder de taart met bloemsuiker en garneer ze met de rest van de frambozen.



VERTAARDAGSTAART

FEMMA SINAAI



WAT HEB JE NODIG?

4 eieren - 150 g suiker - 1 zakje vanillesuiker - 100 g bloem
1 eetlepel aardappelbloem - 100 g chocolade - Enkele druppels kokend water - 8 eetlepels bloedsuiker - Fruit volgens het seizoen
4 dl slagroom en 4 eetlepels suiker - 125 g marsepein - snoepjes

ZO MAAK JE HET

Klop de eieren met de suiker stevig op tot een lichtgeel crèmig mengsel.

Hef de bloem er voorzichtig onder.

Beboter een biscuitvorm en bestuif met bloem.

Giet het deeg in de vorm en bak 45 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C.

Laat de taart afkoelen.

Snijd het fruit in blokjes.

Klop de slagroom stijf met de suiker.

Snijd de taart horizontaal doormidden.

Bestrijk de onderste taartlaag met slagroom en beleg met het fruit.

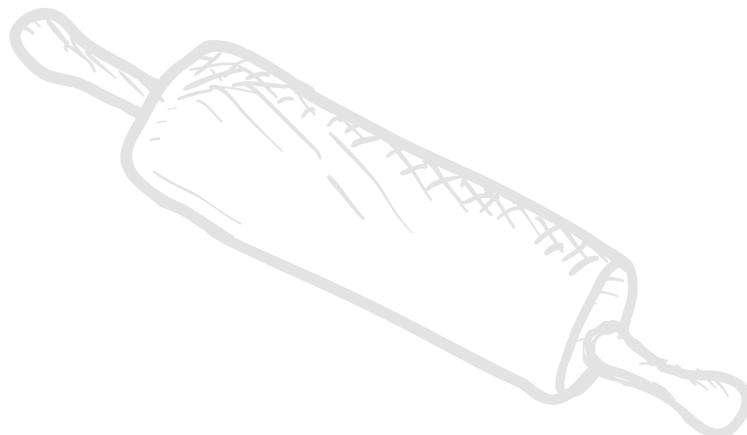
Maak het chocoladeglazuur. Smelt de chocolade en voeg het water en de bloedsuiker toe en meng tot een glazuur.

Besmeer de taart rondom en boven met de slagroom. Verdeel het chocoladeglazuur erover en laat opstijven.

Teken op bakpapier een poes en knip de vorm uit.

Rol de marsepein uit en leg het patroontje op het de marsepein en snijd de vorm uit de marsepein uit.

Leg op de taart en werk af met de snoepjes



WORTELCAKE

SIGRID EVERAERTS

WAT HEB JE NODIG?

250 g bloem - theelepel kaneel - theelepel bakpoeder - 1/2 theelepel natriumbicarbonaat voor voeding

snuijje zout - 3 eieren - 225 g bruine kandisuiker - 170 ml koolzaadolie - 150 g wortelen
50 g pecannoten

Voor het glazuur: 200 g roomkaas - 200 g bloedsuiker

ZO MAAK JE HET

Je kan de cake bakken op de met bakpapier beklede bakplaat of in een ingeboterde springvorm. Schraap en was de wortelen en rasp ze. Hak de pecannoten grof.

Meng de bloem, bakpoeder, bicarbonaat, kaneel en zout.

Klop de eieren met de suiker en voeg de olie al kloppend toe.

Voeg het bloemmengsel toe, klop tot een glad beslag.

Meng hieronder de geraspte wortelen en de noten.

Giet het beslag uit op de bakplaat of in een springvorm en strijk het deeg voorzichtig glad.

Bak 20 tot 25 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C. Laat afkoelen.

Maak het glazuur. Klop de roomkaas met de bloedsuiker tot een gladde massa en strijk het glazuur op de afgekoelde cake.

IJSTAART

SIGRID EVERAERTS



WAT HEB JE NODIG?

2 liter vanille-ijs en 2 liter mokka-ijs- Een pak meringue in grove stukken gebroken- een zakje gemengde noten - 150 ml slagroom

ZO MAAK JE HET

Als ik van de winkel thuis kom is het ijs ideaal om eraan te beginnen.

Maak de noten met een deegrol fijn en laat een paar minuten roosteren in een anti-kleeftan.

Breek de meringue in grove stukken.

Bekleed een springvorm met bakpapier. Doe 1 liter mokka-ijs in de vorm afwisselend met het vanille-ijs.

Verdeel na de 3de laag ijs, de merengue erover. Werk af met een laatste laag vanille-ijs.

Verdeel de notenmengeling over de taart. Dek af met plasticfolie en plaats in de diepvriezer.

Haal de Ijstaart een vijftal minuten voor het serveren uit de diepvriezer. Open de springvorm en werk af met een beetje slagroom.

CHOCOLADETAART MET FRAMBOZEN

TIJL GEYSSENS



WAT HEB JE NODIG?

250 g frambozen - 175 g boter - 5 eieren - 100 g amandelpoeder - 225 g pure chocolade
50 g witte chocolade - 4 eetlepels frambozenconfituur - 140 g suiker - 50 g zelfrijzende bloem - 1 buisje vanillearoma

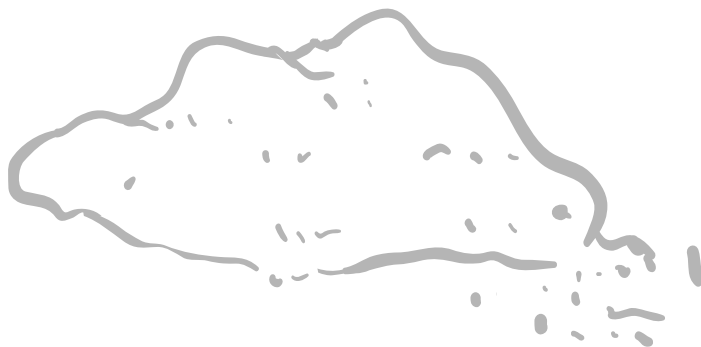
Voor de ganache: - 140 g pure chocolade - 1 dl room

ZO MAAK JE HET

Breek de pure chocolade in stukken. Plet 12 frambozen en meng met de confituur.

Maak schilfers van de witte chocolade. Smelt de pure chocolade met 175 g boter au bain-marie.

Plaats hiervoor een hittebestendige mengkom op een kleinere kookpot met heet water, de bodem van de kom mag het water niet raken. Voeg het vanillearoma toe. Meng intussen het amandelpoeder met de bloem en een snuijje zout. Klop de eieren met de kloppers van een mixer in een kom tot hun volume verdubbeld is. Voeg beetje bij beetje de suiker toe en klop nog 1 minuut. Roer de gesmolten chocolade onder de eieren. Voeg de helft van het amandelmengsel toe. Voeg de rest toe en roer tot een homogeen beslag. Beboter 2 springvormen van 24 cm en verdeel er het beslag over. Zet 15 minuten in de voorverwarmde oven op 160°C. Neem de taarten uit hun vormen en laat afkoelen. Besmeer er één met de frambozenconfituur. Leg er de andere taart op. Maak de ganache. Breng de room aan de kook. Neem van het vuur en smelt er de pure chocolade in. Roer tot een dikke crème. Verdeel de ganache over de taart en versier met de rest van de frambozen. Laat afkoelen. Bestrooi de taart net voor het opdienen met schilfers witte chocolade.



KERSENTAART

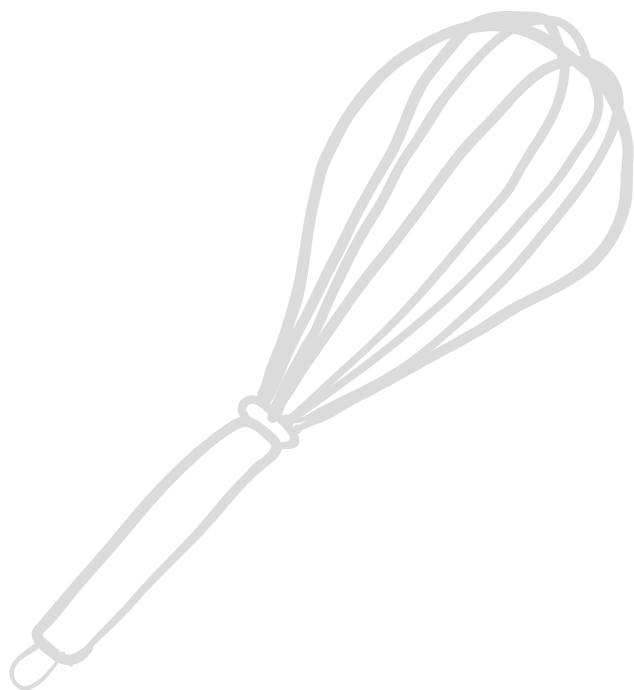
ELS POPEYE

WAT HEB JE NODIG?

1 kg kersen 100 g rietsuiker 3 eetlepels citroensap 1 eetlepels geraspte citroenschil 4 eetlepels ahornsiroop 2 eetlepels maïszetmeel 400 g bloem + wat extra 40 g suiker snuijje zout 200 g zachte boter 1 eetlepel azijn 1 ei 2 eetlepels melk

ZO MAAK JE HET

Ontpit de kersen, doe ze met de rietsuiker, het citroensap, de citroenschil en de ahornsiroop in een pan. Laat 5 minuten koken tot de kersen hun sap verliezen. Breek het maïszetmeel in 6 eetlepels water en roer het mengsel door de kersen. Laat nog even doorkoken en dan afkoelen. Doe de bloem, 25 g suiker en het snuijje zout, 175 g zachte boter en de azijn in de keukenmachine. Kneed tot een deeg en verdeel het in twee porties. Wikkel in plasticfolie en laat 2 uur rusten in de koelkast. Beboter een taartvorm van 26cm. Rol een portie deeg uit en leg het in de beboterde taartvorm. Druk de randen lichtjes aan, prik de bodem in met een vork en zet nog 30 minuten in de koelkast. Splits het ei en smeer de taartbodem in met het eiwit. Schep de afgekoelde kersenvulling op het deeg. Rol de rest van het deeg uit en snijd in repen. Schik de repen ruitvormig op de vulling. Klop het eigeel los met de melk en kwast de deegrepen er mee in. Zet de taart 1 uur in een voorverwarmde oven van 170°C. Bestrooi na 30 minuten met de rest van de suiker en laat de taart verder bakken. Laat even afkoelen in de vorm en nadien op een rooster.



FEMMATASTISCHE STAPELTAART

DE FALONTJES - ELS OVERLOOP



WAT HEB JE NODIG?

Nodig per taart Ø 24 cm (ik stapelde er 2): 250 g ei - 150 g kristalsuiker - 8 g vanillesuiker

110 g bloem - 35 g maïzena

Nodig voor vulling en afwerking: - 750 ml slagroom - 50 g bloedsuiker - Enkele druppels groene voedingskleurstof - 3 eetlepels rode bietensap - 3 kiwi's (of ander groen fruit)

Ganache: - 150 g zwarte chocolade - 2 eetlepels room

ZO MAAK JE HET

Klop de eieren en de suiker los. Klop verder au bain-marie tot crèmig, lichtgeel beslag met de elektrische kloppers. Haal de kom uit de bain -marie en klop verder tot het beslag weer afgekoeld is. Kan zowel met de elektrische kloppers of keukenmachine.

Zeef de bloem en de maïzena boven het beslag en spatel voorzichtig onder het eiermengsel.

Giet in een beboterde bakvorm en bak 35 tot 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Laat de taart afkoelen. Snijd ze voorzichtig in 3 lagen.

Klop de helft van de slagroom op met de bloedsuiker en voeg enkele druppels groene voedingskleurstof toe. Verdeel dit over de verschillende lagen. Snijd de kiwi in dunne schijfjes en schik ze op de slagroom.

Stapel de verschillende lagen op elkaar, zorg dat de onderkant van de biscuit nu de bovenkant is.

Zo heb je een vlakke taart om verder te decoreren.

Klop de andere helft van de slagroom op met de bloedsuiker en voeg hieraan het rodebietensap toe. Laat 2 eetlepels over voor de chocolade. Bestrijk de boven- en zijkanten met een paletmes.

Smelt de chocolade met een beetje room. De gesmolten chocolade mag niet veel warmer zijn dan lichaamstemperatuur. Laat de chocolade aan de zijkant van de biscuit afdruppen. Gebruik hiervoor een lepel. Verdeel de rest van de chocolade over de bovenkant.

Decoreer de taart overvloedig in de groen-rose femmakleuren met slagroom, marshmallows, chocolade, parels, ...

APPELCAKE

FABIENNE VENGEYSEL

WAT HEB JE NODIG?

1 kg appels - Sap van 1 citroen - 2 eieren - 120 g boter - 120 g bloem - Bakpoeder - 60 g suiker
1 eetlepel parelsuiker

ZO MAAK JE HET

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in 8 partjes.

Besprenkel ze met citroensap.

Klop de eierdooiers op met de suiker.

Smelt de boter

Meng de bloem, bakpoeder en gesmolten boter onder het eiermengsel.

Klop de eiwitten stijf en hef ze onder het beslag.

Beboter een springvorm en bestuif met bloem. Giet het deeg erin.

Verdeel de appels erover, bestrooi met rietsuiker en verdeel er wat boter over en de parelsuiker. Bak 1 uur in een voorverwarmde oven op 175°C.

CHEESECAKE MET WITTE CHOCOLADE

JANNE VANDAMME



WAT HEB JE NODIG?

30 g rice krispies - 30 g hazelnoten - 200 g speculaaskoekjes -
150 g boter - 2 el donkere chocolade
250 g ricotta - 250 g mascarpone - 500 g witte chocolade - 25 cl
slagroom - 3 gelatineblaadjes
1 stokje vanille - Hazelnootpasta - chocoladeschilfers

ZO MAAK JE HET

Begin met de bodem. Hak de rice krispies. Maal de speculaaskoekjes fijn. Smelt de boter en de chocolade.

Meng de rice krispies met de hazelnoten, gemalen speculaas, gesmolten boter en gesmolten chocolade. Bekleed de binnenkant van de rand van de springvorm met een plastic band of een streep bakpapier. Vul de bodem van de vorm met het rice-krispiemengsel. Duw goed aan. Laat een halfuur opstijven in de koelkast.

Maak ondertussen de vulling. Week de gelatine in koud water. Warm een paar lepels room op. Klop de rest van de room op tot hij crèmig is.

Roer de ricotta los met de mascarpone. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Doe bij de ricotta.

Smelt de witte chocolade au bain-marie. Voeg de gesmolten chocolade bij de ricotta. Knijp de gelatine uit en los hem in de warme room op. Voeg bij ricotta en chocolade.

Spatel tenslotte de opgeklopte room onder de chocolade en ricotta.

Stort uit in de bakvorm. Strijk glad, geef de bakvorm een tikje. Zo gaan alle luchtbelletjes uit het beslag.

Laat minstens 4 uur tot een nachtje opstijven in de koelkast. Werk daarna de taart af. Warm een beetje hazelnootpasta op en besprenkel hiermee de taart. Garneer de taart met chocoladeschilfers.

IJSTAART MET ADVOCAAT

MARIA DIERICKX

WAT HEB JE NODIG?

*4 eieren - 125 g suiker - 1 zakje vanillesuiker - 700 ml slagroom - Amandelkoekjes (De Strooper)
Meringues - Advocaat*

ZO MAAK JE HET

Klop het eiwit tot sneeuw. Klop de slagroom lobbij. Klop de eierdooiers met de suiker tot een crèmig mengsel. Voeg de opgeklopte slagroom en eiwit toe. Doe een beetje van dit beslag in een springvorm en beleg met amandelkoekjes.

Giet er de helft van het beslag over en leg er een laag meringues op.

Giet er een laagje advocaat op en voeg de rest van het beslag toe. Plaats 24 uren in de diepvries.

GROOTMOE'S CRÈME AU BEURRE

FEMMA AALBEKE - HEIDI LAGAE

WAT HEB JE NODIG?

*250 g boter of margarine - 250 g bloedsuiker - 4 eieren - 12 repen melkchocolade
3 dubbele pakken 'petit beurre' koekjes*

ZO MAAK JE HET

Smelt de chocolade au bain-marie

Roer beetje bij beetje de boter bij de chocolade

Voeg de eierdooiers bij en roer.

Roer de bloedsuiker deel per deel onder.

Klop het eiwit tot sneeuw en hef voorzichtig onder het chocolademengsel.

Dop een koekje in de melk en schik op deze wijze 8 koekjes op een taartschotel.

Leg een laagje van de chocolade erop. Smeer voorzichtig uit met een paletmes.

Werk zo verder laagje per laagje tot een zevental centimeter hoog. Bouw op dezelfde wijze een tweede taart parallel aan de eerste taart.

Je kan er ook voor kiezen om een grote taart te maken.

Een dag op voorhand smaakt de taart het best.

CRÈME AU BEURRE

FEMMA AALBEKE & ANKIE DE WISPELAERE

WAT HEB JE NODIG?

250 g margarine of boter - 250 g bloedsuiker - 1 of 2 eieren - 12 repen chocolade - Petit beurre koekjes - Melk - Hagelslag

ZO MAAK JE HET

Smelt de chocolade.

Voeg de boter, de bloedsuiker en de eierdooiers toe.

Klop het eiwit stijf en hef het onder het botermengsel.

Dep de Petit-beurre koekjes in melk en leg een eerste laagje leggen op een schotel.

Bestrijk de koekjes met een laagje crème en stapel opnieuw een laagje koekjes.

Dit meerdere keren herhalen tot je een mooie hoogte hebt.

Versier met hagelslag. Laat een nachtje koelen in de koelkast.

WALNOTEN & WORTELCAKE

FEMMA AALBEKE - MARIA MOORS

WAT HEB JE NODIG?

125 g wortelen - 125 g zelfrijzende bloem - 130 g arachideolie - 50 g volle yoghurt - 2 eieren
130 g blonde suiker - 1 pakje vanillesuiker - 1 snuifje zout - 1 theelepel afgestroken kaneel
1/8 theelepel muskaatnoot - 50 g rozijnen, vooraf geweekt in rum met een beetje honing gemengd (1 uur) - 60 g walnoten

Voor de topping: 50 g boter - 100 g verse kaas - 30 g honing of agave siroop - Gekonfijt fruit volgens eigen smaak

ZO MAAK JE HET

Beboter een springvorm van 20 cm.

Schraap en was de wortelen en rasp ze grof.

Doe de olie, de yoghurt en de eieren in een kom en klop alles los.

Hak de noten fijn en houd de helft ervan opzij voor de afwerking. Voeg de andere helft bij het yoghurt- eiermengsel.

Voeg de overige ingrediënten bij en meng goed onder elkaar.

Giet het deeg in een beboterde springvorm.

Bak 35 tot 45 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Laat de cake volledig afkoelen.

Bereiding topping. Roer de boter tot room. Klop de verse kaas en de honing beetje bij beetje bij de boter.

Werk de bovenkant van de cake met de topping van verse kaas af.

Garneer de taart met de rest van de gehakte walnoten en gekonfijt fruit.

Zet de afgewerkte cake in de koelkast, de cake is de dag erna op zijn best.

TAART VAN ROOMKAAS

AALBEKE - JEANINE CARREIN



WAT HEB JE NODIG?

200 g boudoirs - 100 g boter - 230 g roomkaas - 1/2 liter slagroom - 3 eetlepels bloedsuiker

6 eetlepels suiker - 1dl water - 3 citroenen - 2 tot 3 bananen - 5 blaadjes gelatine

1 pakje vanillesuiker - springvorm van 22/23 cm

ZO MAAK JE HET

Smelt de boter. Plet de boudoirs heel fijn en meng met de gesmolten boter. Laat opstijven in de koelkast.

Beboter een springvorm en bestrooi met paneermeel.

Doe het koekjesmengsel in de springvorm en druk goed aan.

Beleg de bodem met bananenschijfjes.

Week de gelatine in koud water.

Breng het water met de suiker aan de kook. Neem de pan het vuur, zodra de suiker is opgelost. Knijp de gelatine uit en voeg aan het suikerwater toe. Roer tot de gelatine opgelost is. Voeg de roomkaas, het sap van de citroenen, de vanillesuiker toe.

Klop de slagroom met de bloedsuiker stijf en voeg dit bij de rest.

Schep het roommengsel op de bananen en laat opstijven in de koelkast.

Versier met fruit en slagroom.



NOTENBISCUIT MET CHOCOLADE MOUSSE

AALBEKE - LIEVE DEVOLDER

WAT HEB JE NODIG?

Biscuit: 4 eieren - 100 g bloedsuiker - 30 g bloem - 125 g gemalen noten

Eventueel 1 koffielepel bakpoeder - 3 g citroen rasp

Vulling: 2 eiwitten - 2 eetlepels suiker - 1 doos mascarpone - 150g chocolade

4 blaadjes gelatine - 1 tas melk - 1 doosje slagroom - 1 zakje vanillesuiker - Chocoladeschilfers

ZO MAAK JE HET

Kop de eiwitten tot sneeuw en doe beetje bij beetje de suiker erbij.

Voeg daarna zachtjes de dooiers bij.

Zeef de bloem en spatel dit onder de eiermengsel samen met de gemalen noten.

Beboter een bakvorm en bestuif met een beetje bloem.

Bak de taart 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Laat afkoelen.

Week de gelatine in koud water.

Verwarm de melk met de chocolade tot die gesmolten is.

Doe de geweekte gelatine bij de warme melk en klop goed.

Klop de slagroom op met de vanillesuiker.

Roer de mascarpone los.

Meng dit met de melk en de chocolade.

Klop de eiwitten tot sneeuw met de suiker en doe dit bij de rest, meng goed.

Laat wat afkoelen in de koelkast, pas op niet te lang.

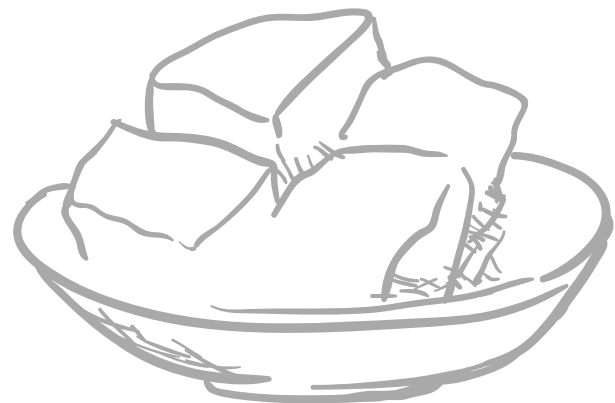
Snij de taart in twee en leg een laag chocolademousse ertussen.

Leg nog een laagje op de taart en aan de zijkanten.

Versier de taart met slagroom toefjes.

Leg er framboosjes op en sliertjes gesmolten chocolade.

Werk de zijkanten af met chocoladeschilfers.



FRANGIPANETAART MET PEREN EN CHOCOLADE

AALBEKE - FABIENNE MALFAIT

WAT HEB JE NODIG?

Voor een taartvorm met een losse bodem van Ø 26cm

Kruimeldeeg: 150 g mix voor kruimeldeeg - 65 g harde boter - 1 eidooier

Frangipane: 375 g mix voor frangipane - 150 g boter - 3 eieren - 4 peren - 100 g pure chocolade schilfers - decorerpoeder (optioneel)

ZO MAAK JE HET

Maak eerst het kruimeldeeg. Voeg alle ingrediënten samen.

Kneed tot een mooi homogeen deeg. Bedek het deeg met plastic en laat 15 minuten rusten in de koelkast.

Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van 2 à 3mm.

Beboter de taartvorm en leg er het uitgerolde deeg in.

Maak het frangipanebeslag. Roer de boter zacht en meng er de eieren onder.

Voeg de mix toe en klop het geheel 5 minuten tot een glad beslag.

Snijdtwee peren in kleine blokjes en meng ze onder het frangipanebeslag.

Strijk het beslag uit op de taartbodem.

Snijdt de overige peren in schijfjes en leg ze bovenop de taart.

Bak de taart 45 tot 50 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.

Strooi de chocoladeschilfers over de taart vlak voor het opdienen.

LACTOSE VRIJE TAART MET FRUIT NAAR KEUZE

AALBEKE - NANCY DEBOUVRIES

WAT HEB JE NODIG?

Biscuit: Per ei heb je het volgende nodig: 50 g suiker - 50 g zelfrijzende bloem

Versiering: - 250 g alpro smeerboter - 250 g bloedsuiker - vers fruit om te blenden en als versiering

ZO MAAK JE HET

Klop de hele eieren en de suiker gedurende 10 minuten in een warmwaterbad.

Klop tot het mengsel lauw is, neem het uit het warmwaterbad en klop opnieuw tot het mengsel koud is.

Zeeft de bloem erboven en hef de bloem voorzichtig onder het eiermengsel.

Beboter een bakvorm en bestuif met bloem. Doe een dikke laag van het beslag in de bakvorm.

Bak 45 minuten tot 1 uur in een voorverwarmde oven op 175°C.

Haal de biscuit uit de bakvorm en laat afkoelen.

Blend het fruit en voeg het bij de boter. Voeg bloedsuiker toe en meng alles.

Snijdt de taart in 2 of 3 lagen.

Smeer op een laag wat van het boter-fruitmengsel smeren met wat extra fruit

Bestrijk de randen met het boter-fruitmengsel.

Versier de zijkanten met fruit. Werk de taart af met fruit.

YOGHURTCAKE MET PRUIMEN EN BLAUWE BESSEN

AALBEKE - MARLEEN VERPOORT

WAT HEB JE NODIG?

150 g blauwe bessen - 2, 3 of 4 pruimen (naargelang seizoen kan je ook perziken gebruiken)
200 g bloem - 200 g suiker - 1 koffielepel bakpoeder - 150 g Griekse yoghurt - 2 eieren
60 g boter - bloedsuiker

ZO MAAK JE HET

Zeef bloem en bakpoeder boven een mengkom.

Klop in een aparte kom boter, suiker en de eieren op tot een luchtige massa.

Spatel er dan de Griekse yoghurt en gezeefde bloem door.

Doe het deeg in een beboterde en bebloemde springvorm.

Snijd de pruimen in partjes en schik ze boven op het deeg samen met de blauwe bessen.

Zet de springvorm 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Bestrooi de cake met bloedsuiker en serveer.

RABARBERCAKE

ANITA SIMOENS

WAT HEB JE NODIG?

500 g rabarber - 30 g suiker - 2 zakjes vanillesuiker - 3 eetlepels vanillebloem - 200 g boter
200 g suiker - 4 eieren - 200 g bloem - 7 g bakpoeder

ZO MAAK JE HET

Snijd de stengels rabarber in plakjes van een 2cm.

Meng de rabarber met 30 g suiker, de vanillesuiker en de vanillebloem.

Bedek de bodem van een springvorm met bakpapier.

Roer de boter tot room, voeg de suiker toe.

Voeg daarna één na één de eieren toe.

Zeef de boem met de bakpoeder erboven en roer tot een glad deeg.

Doe het deeg op de bodem van de springvorm en strijk glad.

Verdeel de rabarber erover.

Bak 1 uur in een voorverwarmde oven op 160°C.

LUI WIJVEN TAART

FEMMA STABROEK

WAT HEB JE NODIG?

*4 eieren - 200 g suiker - 1 zakje vanillesuiker - 120 g zelfrijzende bloem - 4 dl slagroom
1 pakje instant puddingpoeder vanille - Fruit volgens het seizoen - bloedsuiker - Amandelschilfers*

ZO MAAK JE HET

Klop de eieren op met de suiker en de vanillesuiker.

Voeg de zelfrijzende bloem toe.

Beboter de springvorm en bestuif met bloem.

Giet het beslag in de springvorm

Bestrooi met de amandelschilfers.

Bak 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Klop intussen de slagroom samen met het instant puddingpoeder.

Snijd het fruit in blokjes.

Laat de taart afkoelen en snijd ze overlangs in twee.

Besmeer de onderste laag gebak met de opgeklopte slagroom. Beleg met het fruit.

Leg de 2de laag gebak er terug op. En bestuif met poedersuiker.

CHOCOLADE CAKE VAN OMA

SIGRID EVERAERTS

WAT HEB JE NODIG?

120 g fondant chocolade - 120 g melkerijboter - 80 g zelfrijzende bloem - 200 g suiker - 4 eieren

ZO MAAK JE HET

De oven op 180 graden voorverwarmen.

Klop de eieren met de suiker tot een schuimend volume.

Smelt zachtjes de boter en de chocolade in een pannetje.

Voeg de bloem en het gesmolten chocolade-botermengsel aan het deeg toe. Meng goed.

Beboter een tulbandvorm en bestuif de vorm met bloem.

Giet het deeg in een tulbandvorm.

Bak de cake 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Laat afkoelen en bestuif met bloedsuiker.

Tip van oma. Doe een beetje espressokoffie bij het deeg dan smaakt hij nog smeuïger.

CHEESECAKE MET BOSBESSEN

FEMMA DUFFEL - KATHLEEN CEULEMANS

WAT HEB JE NODIG?

500 g mascarpone - 250 g ricotta - 3 eieren - 70 g maïszetmeel - 70 g suiker - 1 zakje vanillesuiker
200 g witte chocolade - 4 eetlepels melk - 300 g bastognekoeken - 120 g boter - 200 g bosbessen

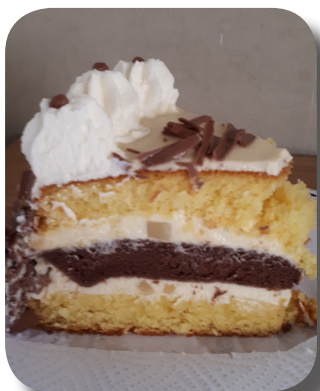
ZO MAAK JE HET

Maal de koekjes tot kruimels. Smelt de boter en voeg ze aan de koekjes toe.

Bekleed een springvorm met bakpapier en doe het koekjesmengsel in de vorm en druk goed aan. Bak 10 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C. Meng de mascarpone met de ricotta, de suiker en de vanillesuiker. Voeg de eieren één na één toe. Smelt de chocolade in de melk in een warmwaterbad. Meng de chocolade en het maïszetmeel door het beslag. Giet het deeg op de koekjesbodem. Bestrooi rijkelijk met de bosbessen. Bak de taart 55 minuten in een voorverwarmde oven op 150°C.

PERENTAART MET ADVOCAAT

FEMMA DUFFEL - CHRISTIANE STROOBANTS



WAT HEB JE NODIG?

100 g bloem - 50 g maïsbloem - 3 eieren - 20 g lauw water - 50 g gemalen amandelen

Voor de chocoladebiscuit: 50 g bloem - 50 g maïsbloem - 1 ei - 1 eetlepel cacao-poeder

Advocaatroom: 2 dl slagroom - 2,5 dl melk - 75 g instant banketbakkersroompoeder - 40 g advocaat

3 blaadjes gelatine - 2 peren

Garnering: 2 dl slagroom en 3 eetlepels suiker. - chocoladeschilfers

ZO MAAK JE HET

Klop de bloem, maïsbloem, eieren en lauw water gedurende 10 minuten.

Spatel voorzichtig de gemalen amandelen onder het beslag. Beboter een biscuitvorm en bestuif met bloem. Giet het beslag er in. Bak 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Ga op dezelfde wijze te werk voor de chocoladebiscuit.

Week de gelatineblaadjes. Klop de slagroom stijf. Meng de melk met het instant banketbakkersroompoeder. Roer er de advocaat onder. Los de gelatine op in lauwe room. Voeg aan de room toe. Schil 1 peer en snijd ze in kleine blokjes en voeg aan de advocaatroom toe.

Snijd de biscuit van 3 eieren doormidden. Leg de onderste helft in een biscuitring. Lepel de helft van de advocaatroom over de biscuit. Leg dan de chocoladebiscuit erop. Lepel de rest van de advocaatroom erop. Leg de andere helft van de biscuit erop. Laat een nacht rusten in de koelkast.

Klop de slagroom stijf met de suiker. Bestrijk de zijkanten en de bovenkant van de taart met de slagroom. Schil de andere peer en snijd in dunne schijfjes.

Beleg de bovenkant van de taart met de perenschijfjes.

Werk de zijkanten af met chocoladeschilfers.

Garneer de taart met toefjes slagroom.

BRESKVICE

FEMMA ZANDVLIET - BLAZENKA CVITKOVIC

WAT HEB JE NODIG?

2 kopjes suiker - 1 kopje olie - 4 eieren - 2 dl zure room - 1 zakje bakpoeder - 300 g bloem
Chocolade + enkele druppels melk - Gemalen walnoten - Kleurstof voor voeding (rood)+ water
Kristalsuiker

ZO MAAK JE HET

Meng de suiker met de olie. Voeg één na één de eieren toe.

Roer er de zure room door. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng tot een glad deeg.

Dek de kom af en laat 1 uur rusten.

Verdeel het deeg met behulp van een koffielepel op een ingeboterde bakplaat.

Bak de koekjes 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Hol de koekjes uit.

Smelt de chocolade met de melk. Hak de noten fijn.

Meng het koekjeskruim met de noten en de gesmolten chocolade. Vul de holtes van de koekjes op met het notenmengsel.

Los de kleurstof op in water. Bestrijk de koekjes met de kleurstof en rol ze even door de kristalsuiker.

CUPAVCI

FEMMA ZANDVLIET - BLAZENKA CVITKOVIC

WAT HEB JE NODIG?

Cake: 250 g suiker - 4 eieren - 50 g boter of (1/2 boter en 1/2 margarine) - 1 zakje bakpoeder
350 g bloem - 2 dl melk

Crème: 2 dl melk - 200 g chocolade - 200 g boter - 200 g suiker - 300 g gemalen kokos

ZO MAAK JE HET

Maak de cake. Klop de eierdooiers op met de suiker. Smelt de boter. Voeg de melk toe met de gesmolten boter. Roer de bloem en de bakpoeder erdoor. Klop de eiwitten stijf en hef ze onder het deeg. Giet het deeg in een ovenplaat en bak 40 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C.

Laat afkoelen en snijd in blokjes van 5 x 5 cm.

Maak de crème. Smelt de chocolade au bain-marie. Voeg de boter en de suiker toe. Roer de melk erdoor en roer tot een glad mengsel.

Doop de cakeblokjes in de crème en rol ze voorzichtig door de gemalen kokos.



APPEL TEGELTJES

FEMMA ZANDVLIET - BLAZENKA CVITKOVIC

WAT HEB JE NODIG?

140 g boter - 140 g suiker - 1 zakje vanillesuiker - 3 eieren - Snufje zout - 1 citroen - 200 g zelfrijzende bloem - 3 tot 4 eetlepels suiker - Scheutje melk - 500 g appels - 50 g rozijnen - 2 eetlepels abrikozenconfituur - bloedsuiker

ZO MAAK JE HET

Rasp de citroen. Roer de boter tot room en voeg de suiker en de vanillesuiker samen met het snufje zout toe. Klop de eieren erdoor samen met geraspte schil van de citroen. Roer de bloem en een scheutje melk erdoor. Doe in een bakvorm.

Schil de appels en snijd ze in schijfjes. Verdeel ze over het deeg. Doe hetzelfde met de rozijntjes. Bestrooi lichtjes met suiker en plaats de bakvorm 40 tot 50 minuten in een voorverwarmde oven op 180 8C. Bestrijk het gebak nog met de abrikozenconfituur terwijl het warm. Laat afkoelen. Snijd het gebak in tegeltjes en bestrooi lichtjes met bloedsuiker.



