

Landleven



Voor bakfancaten
& ZOETEKAUWEN



prijs: NL/B € 7,95

WWW.LANDLEVEN.NL

00117



AP

8 710802 320405

GENIET NU
EEN JAAR LANG
VAN LANDLEVEN
VOOR SLECHTS
€ 42,50

11x
Landleven
VOOR SLECHTS
€ 42,50
39% korting



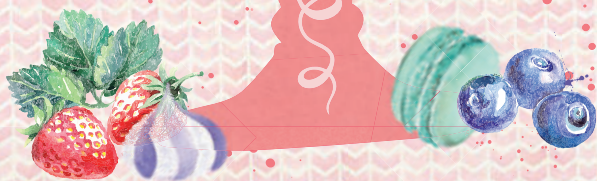
*Landleven is hét magazine voor
buitenwonen en buitenleven.*

Ben je ook een buitenmens? En wil je nóg meer van ons mooie land genieten? Van de mooiste plekjes op het platteland en (moes)tuintips tot seizoensrecepten, prachtige fiets- en wandelroutes, creatieve doe-het-zelfideeën en buitenwoonreportages? Dan wil je Landleven!

Ga naar www.landleven.nl/abonneren
of gebruik de antwoordkaart achterin



Welkom!



Welkom bij Landleven Zoet! Deze nieuwste special van het tijdschrift Landleven staat bomvol met de heerlijkste en zoetste recepten. U vindt hier alles wat u nodig heeft om te bakken: van basisrecepten voor boerencake, banketbakkersroom en brosse koekjes tot heerlijke taartvullingen zoals lemoncurd, walnotenboter of melkkaramel. Alle zoetekauwen en lekkerbekken vinden wel iets van hun gading in deze vrolijke én praktische uitgave.



We wensen u veel bakplezier!

NAMENS DE REDACTIE VAN LANDLEVEN,
KLASKE BAKKER, CULINAIR REDACTEUR

Inhoud

mini Zoet KOOKBOEK

Cake P.6

BOERENCAKE	6
YOGHURTCAKE	8
ADVOCAATCAKE	10
WORTELTAART	12
APPELCAKE	14
KOFFIEWALNOOTTAART	16
PASTINAAKWALNOOTCAKE	18
BANANENBROOD	20
VICTORIA SPONGE	22
DRIPCAKE	24

TAART P.28

BASISTAARTBODEM	28
TAART MET MASCARPONEVULLING	30
VIJGENTAART	32
TAART MET ZOMERSE VULLING	34
SLAGROOM-AARDBEITAART	36
ZANDTAARTJES	38
TAARTJES MET CHOCOLADEVULLING	40

HOLLANDS glorie P. 44

BOTERKOEK	44	OUDERWEISE ARRETJESCAKE	54
KOKOSMAKRONEN	46	NIEUWERWEISE ARRETJESCAKE	56
APPELTAART	48	PANNENKOEKEN	58
ORANJEKOEK	50	TOMPOEZEN	60
STROOPWAFELS	52		

KOEKJES P.64

BASISKOEKJES OM TE VERSIEREN	64
RECEPT VOOR ICING	66
KOEKJES VERSIEREN MET ICING	68
HOUTHAKKERSKOEK	70
ZANDKOEKJES	72
HAVERKOEKJES	74
KERSTKRANSJES	76
SPECULAAS	78





TOET brood P. 106

KANEELROLLETJES	106
PAASBROODJES	108
VERLOREN BROOD	110

Luivel P. 80

AARDBEI-IJSTAARTJE	80
CHEESECAKE MET BOSBESSEN	82
CHEESECAKE IN EEN GLAASJE	84
FRAMBOZENTIRAMISU	86
ROOMKAASTAART MET KERSEN	88
BITTERKOEKJESPUDDING	90
WAFELS	92
VANILLEVLA	94
CHOCOLADEVLA	96

VULLINGEN P. 114

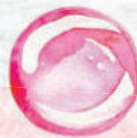
BASISRECEPT JAM	114
CHOCOLADE-HAZELNootPASTA	116
LEMONCURD	118
WALNootBOTER	120
MELKKARAMEL	122
BOTERCRÈME	124
APPELTAARTVULLING	126
CHOCOLADE-GANACHE	128
STROOPWAFELVULLING	130

EN VERDER

VOORWOORD	3
TIPS	100
COLOFON	131



EEN ECHT **BASISRECEPT** WAAR
U ALLE KANTEN MEE OP KUNT:
VOEG WAT VANILLE-ESSENCE OF
VANILLESUIKER TOE, OF DE GERASPT
SCHIL VAN EEN HALVE CITROEN. OOK
LEKKER MET WAT FIJNGESNEDEN
FRUIT DOOR HET BESLAG. EEN SIMPEL
GLAZUUR VAN (POEDER)SUIKER EN
EEN SCHEUTJE WATER MAAKT DE
CAKE METEEN FEESTELIJK.



INGREDIËNTEN

- 200 G BOTER,
OP KAMERTEMPERAATUUR
- 200 G WITTE BASTERDSUIKER
- 4 EIEREN
- 200 G BLOEM
- 10 G BAKPOEDER
- SNUF ZOUT

BOERENcake



BEREIDINGS- wijze

Klop de boter met de suiker met behulp van een keukenmachine tot een bleke, romige massa. Voeg een voor een de eieren toe, terwijl u blijft kloppen. Zeef de bloem met het bakpoeder en het zout boven een kom. Spatel de bloem door de boter tot alles mooi is gemengd, maar meng niet overdreven lang. Schep het beslag in een ingevette cakevorm (of tulband) en bak de cake in een op 150 graden voorverwarmde oven in vijftig tot zestig minuten gaar. Prik er met een satéprikker in; komt deze er schoon uit, dan is de cake gaar. Stort de cake op een rooster, maar laat het blik nog een half uur om de cake zitten. 



Yoghurtcake

MET FRAMBOZEN



IN-
GRE-
DIËN-
TEN

- 180 ML ZONNEBLOEMOLIE
- 2 EIEREN
- 1 EL GERASPT CITROENSCHIL
- 2½ EL CITROENSAP
- 280 G VOLLE YOGHURT
(GRIEKSE YOGHURT MAG OOK)
- 350 G SUIKER
- 300 G BLOEM
- 10 G BAKPOEDER
- SNUF ZOUT
- FLINKE HANDVOL VERSE FRAMBOZEN

EEN HEERLIJK FRISSE CAKE DOOR DE COMBINATIE VAN YOGHURT, CITROEN EN VERSE FRAMBOZEN. BESTROOI DE CAKE VLAK VOOR HET SERVEREN MET WAT POEDERSUIKER VOOR EEN MOOI EFFECT.

Bereidingswijze

Meng in een grote beslagkom de zonnebloemolie, eieren, citroenrasp en -sap, yoghurt en suiker. Klop met een garde zodat alle ingrediënten goed vermengd zijn. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout boven de kom en spatel dit door het beslag. Giet het beslag in een ingevette bakvorm (bijvoorbeeld een cakeblik, vierkante brownievorm of tulband). Strooi de verse frambozen op het beslag. Bak de cake 35 tot 40 minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven. Prik er met een satéprikker in; komt deze er schoon uit, dan is de cake gaar. Haal de cake uit de oven en laat hem vijf minuten afkoelen. Verwijder dan de cake uit de bakvorm en laat verder afkoelen. 🍌🍌🍌



Advocaat- CAKE



EEN BIJZONDERE
CAKE OM MET PASEN
TE BAKKEN VOOR DE
FAMILIEBRUNCH OF
-PICKNICK.



INGREDIËNTEN

- 250 G BOTER, OP KAMERTEMPERatuur
- 100 G POEDERSUIKER
- 4 EIEREN
- 125 ML ADVOCaat
- 1 TL VANILLE-EXTRACT
- 250 G ZELFRIZEND BAKMEEL
- 1 TL BAKPOEDER
- SNIJF ZOUT

Klop de boter met de poedersuiker met behulp van de garde van de keukenmachine licht en romig. Voeg een voor een de eieren toe, voeg daarna de advocaat en het vanille-extract toe en meng goed. Zeef het bakmeel met het bakpoeder en het zout. Voeg het toe aan de overige ingrediënten en meng tot er een egaal beslag is ontstaan. Giet het beslag in een ingevet cakeblik of tulbandvorm en bak de cake vijftig minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven. Test of de cake gaar is door met een satéprikker in het midden te steken. Is de prikker niet schoon? Laat de cake dan nog wat langer bakken. Als de cake gaar is, haal hem dan uit de oven. Laat hem tien minuten afkoelen in het blik en draai hem daarna om op een rooster. Laat volledig afkoelen. Bestrooi de cake voor het serveren met poedersuiker voor een mooi effect. 🍌🍌🍌

WORTELTARTJES ZIJN
ALTIJD EEN LEUKE VERRASSING
OM TE BAKKEN VOOR
VERJAARDAGEN. IEDEREEN
IS ER DOL OP, EN ER IS
GELIJK EEN REDEN OM FLAUWE
MOPJES TE VERTELLEN.



Worteltjes & TAART MET ROOMKAASGLAZUUR



BEREIDINGSWIJZE

Zeef het zelfrijzend bakmeel met het bakpoeder, het kaneelpoeder, het zout en de nootmuskaat boven een kom. Roer de suiker erdoor. Meng in een andere kom de 'natte' ingrediënten: eieren, olie en vanille-essence. Voeg dit natte mengsel toe aan het droge mengsel, terwijl u met een houten lepel het geheel goed doorroert. Voeg nu ook alle overige ingrediënten toe en meng goed. Vet uw bakvorm naar keuze goed in en bestrooi eventueel nog met wat bloem. Giet het beslag in de bakvorm en zet deze in een op 175 graden voorverwarmde oven. Cupcakejes zijn in zo'n 25 minuten klaar, een grote taart kan wel 45 tot 50 minuten duren. Als een satéprikker er schoon uit komt, is de taart gaar. Haal de taart uit de oven en laat hem helemaal afkoelen.

Meng voor de afwerking de roomkaas met de poedersuiker en het citroensap. Roer goed met een lepel tot het een glad mengsel geworden is. Verdeel het glazuur over de taart en versier met extra stukjes walnoot en een snuf kaneelpoeder. 🍌🍌🍌

INGREDIËNTEN

VOOR DE TAART

- 225 G ZELFRIJZEND BAKMEEL
- 2 TL BAKPOEDER
- FLINKE SNUF KANEEL
- FLINKE SNUF ZOUT
- WAT VERS GERASPT Nootmuskaat
- 150 G LICHTBRUINE BASTERDSUIKER (OF HALF DONKERE BASTERD-, HALF KRISTALSUIKER)
- 3 EIEREN
- 150 ML ZONNEBLOEMOLIE
- 2 TL VANILLE-ESSENCE
- 50 G WALNOOT, IN STUKJES
- 100 G GERASPT WORTEL
- 1 BANAAN, GEPRAKT
- KLEIN HANDJE ROZIJNEN
- RASP VAN 1/2 CITROEN

VOOR DE AFWERKING

- 100 G VERSE ROOMKAAS (PHILADELPHIA)
- 75 G POEDERSUIKER
- 1 TL CITROENSAP
- WAT EXTRA WALNOTEN EN KANEEL



APPEL



Cake

cake

Ingrediënten

- 230 G FIJNE KRISTALSTUUKER
- 180 G ROOMBOTER, GESMOLTEN EN AFGEKOELD
- 5 EIEREN, DOOIERS EN EIWITTEN APART
- 250 G BLOEM
- SNUF ZOUT
- 1 EIJNKE TL BAKPOEDER
- 2 EL AMARETTO
- 3 KLEINE APPELS, GESCHILD EN IN DUNNE PLAKJES GESNEDEN

EEN MAKKELIJK APPELTAARTJE, OM EVEN 'SNEL' TE MAKEN ALS ER VISITE KOMT. HET ENIGE KLUSJE IS DE EIEREN SPLITSSEN EN DE EIWITTEN APART STIJFKLOPPEN. DAT GEEFT EXTRA LUCHTIGHEID IN HET CAKEBESLAG.

BEREIDINGSWIJZE

Meng in een kom met een garde de suiker en de boter. Klop er een voor een de eidooiers door en vervolgens de bloem met het zout en het bakpoeder. Klop in een brandschone kom met een mixer de eiwitten stijf. Ze zijn stijf genoeg als u de kom ondersteboven boven uw hoofd durft te houden. Roer het eiwitschuim voorzichtig met een spatel door het beslag zodat alle luchtigheid erin blijft. Roer als laatste de amaretto door het beslag. Vet een bakvorm in en giet er het beslag in. Zet de appelstukjes mooi rechtop in het beslag. Zet de bakvorm in een op 175 graden voorverwarmde oven en bak de cake een kwartier. Verlaag dan de temperatuur naar 150 graden en bak nog een half uur. Test met een satéprikker of de taart ook van binnen goed gaar is.

DE KOFFIE MAAKT DEZE
TAART EXTRA KRUIDIG,
ZELFS ALS U NIET VAN
KOFFIE HOUDT IS DEZE
TAART NIET TE VERSMADEN.



Koffie- WALNOOTTAART

Ingrediënten

VOOR DE TAART

- 225 G BOTER, OP KAMERTEMPERatuur
- 225 G LICHTBRUINE BASTERDSUIKER
- 4 EIEREN
- 225 G ZELFRIJZEND BAKMEEL
- SNUF ZOUT
- 60 G WALNOTEN, IN KLEINE STUKJES
- 60 ML STERKE KOFFIE, AFGEKOELD

VOOR DE CRÈME

- 30 ML STERKE KOFFIE, AFGEKOELD
- 175 G BOTER, OP KAMERTEMPERatuur
- 350 G POEDERSUIKER
- EXTRA WALNOTEN TER GARNERING

BEREIDINGSWIJZE

Klop de boter met de suiker met behulp van een mixer tot een bleek en luchtig mengsel. Voeg dan een voor een de eieren toe, terwijl u blijft mixen. Zeef het bakmeel met het zout boven een kom. Roer dit voorzichtig door het botermengsel. Voeg als laatste de walnoten en de koffie toe, en roer tot alles goed opgenomen is. Bak de taart in twee identieke taartvormen, die u van tevoren hebt ingevet en bekleed met bakpapier. Bak de taarten zo'n 20 tot 25 minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven. U kunt de taarten ook in één vorm bakken en de taart dan na het bakken horizontaal doormidden of in drieën snijden. Houd dan een langere baktijd aan: 45 tot 50 minuten. Controleer af en toe of de taart al gaar is door er met een satéprikker in te prikken. Komt deze er droog uit, dan is de cake gaar.

Roer alle ingrediënten voor het glazuur door elkaar. Voeg eventueel een eetlepel melk toe om het glazuur wat lossier te maken. Afhankelijk van hoeveel lagen uw taart heeft (twee of drie) verdeelt u het glazuur in twee of drie porties. Smeer een laagje glazuur tussen elke laag cake én boven op de taart. Dat mag best een beetje losjes. Maak de taart af door nog wat extra walnoten op de bovenkant te leggen, netjes of op een hoopje. 🍌🍌🍌



DE CAKE HEEFT EEN
VERRASSEND INGREDIËNT:
GERASPT PASTINAAK. DAT MAAKT
DE CAKE ONVERWACHT SAPPIG;
FIJN IN COMBINATIE MET DE
KNAPPERIGE WALNOOT EN HET
ROMIGE GLAZUUR.

PASTINAAK WALNOOT cake

Cake



BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 170 graden. Vet een cakeblik in en bekleeft dit met bakpapier.

Klop de olie, de suiker en het ei in een kom met een garde tot het mengsel lichter wordt van kleur. Roer de banaan erdoor. Zeef het bakmeel, het bakpoeder, de speculaaskruiden en het zout boven de kom en meng dit erdoor.

Voeg daarna de pastinaak en vervolgens de walnoot toe. Roer alles voorzichtig tot het gemengd is. Giet het beslag in de vorm en bak de cake in zo'n vijftig tot zestig minuten gaar. De cake is gaar als u er een satéprikker in steekt en deze er schoon weer uitkomt.

Stort de cake ondersteboven op een (taart-) rooster en laat het blik nog een half uurtje om de cake zitten, dan blijft deze lekker sappig. Verwijder daarna het blik en zet de cake weer rechtop.

Laat de cake verder afkoelen en bestrijk hem voor het serveren met de botercrème. Die maakt u door de boter bleek en luchtig te kloppen met de suiker. Roer er geleidelijk de roomkaas door en daarna de honing. Verdeel het glazuur in slordige pieken over de cake en versier de cake met nog wat gehakte walnoten en wat extra honing. 🍌🍌🍌

Ingrediënten

VOOR DE CAKE

- 150 ML ZONNEBLOEMOLIE
- 150 ML LICHTBRUINE BASTERDSUIKER
- 1 EI
- 1 RIJPE BANAAN, GEPRAKT
- 150 G ZELFRIJZEND BAKMEEL

- 1 TL BAKPOEDER
- 1 TL SPECULAASKRUIDEN
- SNUF ZOUT
- 125 G PASTINAAK, GESCHILD EN FIJN GERASPT
- 100 G WALNOOT, GROF GEHAKT

VOOR DE AFWERKING

- 60 G BOTER, ERG ZACHT
- 75 G POEDERSUIKER
- 75 G ROOMKAAS
- 1 EL HONING
- 1 EL GEHAKTE WALNOTEN



BananenBROOD

OOK WELEENS VAN DIE
BRUINE, OVERRIJPE BANANEN
OP DE FRUITSCHAAL?
DIE ZIJN PERFECT OM TE
VERWERKEN IN
DIT BANANENBROOD!

Bereidingswijze

Wrijf het bakmeel met het zout en de boter tussen uw vingers tot het mengsel op broodkruimels lijkt. Dit kan ook in een keukenmachine met sikkelmes. Roer er de kaneel, de suiker en de citroenrasp door. Voeg de geprakte bananen en de losgeklopte eieren toe en roer tot alles goed gemengd is. Giet het mengsel in een ingevet cakeblik en bak de cake zo'n 35 minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven. Haal de cake uit de oven en laat hem afkoelen.

Roer in een kom de boter met de roomkaas glad. Voeg de poedersuiker toe en meng met elkaar. Verdeel het glazuur in slordige pieken over het bananenbrood en voeg ter decoratie wat bananenchips en een snuf kaneel toe. 



INGREDIËNTEN

VOOR DE CAKE

- 225 G ZELERIJZEND BAKMEEL
- FLINKE SNUF ZOUT
- 100 G BOTER, KOUD IN BLOKJES
- 1 TL GEMALEN KANEEL
- 225 G RIETSUIKER
(OF LICHTBRUINE BASTERDSUIKER)
- RASP VAN 1 CITROEN
- 225 G BANANENPUREE
(ONGEVEER 2 GROTE BANANEN)
- 2 EIEREN

VOOR DE AFWERKING

- 100 G ZACHTE BOTER
- 150 G ROOMKAAS
- 100 G POEDERSUIKER, GEZEEFD
- BANANENCHIPS, TER DECORATIE
- SNUF GEMALEN KANEEL

Victoria



SPONGE



Dit is zo'n typisch Engelse taart van tearooms en high teas. De basis bestaat uit twee ronde cakes, daartussen smeert men frambozenjam en slagroom. De aangegeven hoeveelheden zijn voor een flinke taart; halveer ze gerust, maar bak de taart dan in één, kleinere, springvorm en snijd de cake na het afkoelen horizontaal doormidden. Houd de oventijd ook in de gaten, die kan wat langer zijn.

BEREIDINGSWIJZE

Klop de boter met de suiker met behulp van een mixer bleek en luchtig. Voeg al mixend een voor een de eieren toe; voeg pas een nieuw ei toe als het vorige goed opgenomen is. Als het mengsel een beetje lijkt te schiften, voeg dan een eetlepel van het bakmeel toe. Zeef het bakmeel met het zout boven de kom en roer het voorzichtig (bijvoorbeeld met een rubber spatel) door het mengsel tot het volledig opgenomen is. Verdeel het cakebeslag over twee ingevette springvormen ø 26 cm, en bak de cakes in een op 180 graden voorverwarmde oven gaar en goudbruin. Dit duurt zo'n 20 tot 25 minuten. Haal de cakes uit de oven en laat ze zo'n tien minuten afkoelen. Haal ze dan voorzichtig uit de vormen en laat ze verder afkoelen. Stel de taart vlak voor het serveren samen; leg een cake op een mooie taartschaal en bedek hem met een gulle laag frambozenjam. Spreid hierover de stijfgeklopte slagroom en leg de tweede plak cake erop. Bestrooi met poedersuiker voor een mooi effect.

IN
GRE-
DIEN-
TEN

350 G BOTER, OP KAMERTEMPERAATUUR

350 G FIJNE KRISTALSUIKER

7 EIEREN, OP KAMERTEMPERAATUUR

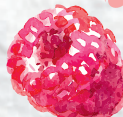
350 G ZELFRIJZEND BAKMEEL

SNUF ZOUT

1/2 POT FRAMBOZENJAM

200 ML SLAGROOM, STIJFGEKLOPT

POEDERSUIKER OM MEE TE BESTROOIJEN





TIP

MARIEKE: "MIJN TIP: GEBRUIK EEN LEKKERE ZELFGEMAAKTE CONFITUUR TUSSEN DE LAAGJES CAKE!" VERSIER DE CAKE MET BLOEMEN EN BLOESENS VOOR EEN SPECTACULAIR EFFECT.

Speciaal voor de lezers van Landleven deelt Marieke de Korte van Sweet Appetite haar recept voor een 'chocolate drip cake'. De druipende druppels van de zelfgemaakte chocoladesaus zijn een nieuwe trend voor bruids- en verjaardagstaarten.

'Chocolate Dripcake' VAN MARIEKE

INGREDIËNTEN

VOOR DE CAKE

- 300 G FIJNE KRISTALSUIKER
- 300 G ROOMBOTER
- 6 EIEREN
- 300 G ZELFRIJZEND BAKMEEL

VERDER

- ROND TAARTBLIK VAN 20 CM DOORSNEDE



Verwarm de oven voor op 160 graden. Bekleed de bodem van de bakvorm met bakpapier. Klop de suiker met de roomboter luchtig tot een bijna wit geheel. Voeg een voor een de eieren toe.

Als het beslag gaat schiften kunt u alvast een lepel meel toevoegen. Spatel het meel rustig door het beslag. Giet het beslag in het taartblik en bak de cake ongeveer een uur in de oven. De baktijd is afhankelijk van de oven en het soort bakblik. Controleer of de cake gaar is door een satéprikker in het midden te steken. Komt deze er schoon uit, dan is de cake gaar. Laat de cake vijf minuten afkoelen in het bakblik en verwijder hem dan uit de vorm; laat verder afkoelen op een taartrooster.



ZO MAAKT U DE VULLING

Klop 300 gram roomboter en 300 gram poedersuiker tot een luchtige crème; dit duurt minimaal tien minuten. Voeg als de crème wit van kleur is 3 eetlepels mascarpone en het merg van 1 vanillestokje toe en klop dit nog vijf minuten door de crème.

HET LANDEVEN

vogelspel

€15,⁹⁵

Vogel 't uit

In dit gezellige familiespel kun je al je kennis testen over vogels. Het spel bestaat uit geïllustreerde kaarten met vragen over o.a. gedrag, uiterlijk, opmerkelijke feitjes en geluiden van vogels. Niet alleen kennis telt, want geluks- en pechvogels doorkruisen het spel.

Ben je de vogelkenner van de familie?



DE EERSTE DAGEN VAN HET
VOORJAAR ZINGT HIJ ZIJN
LIEDJE NOG NIET VOLLEDIG;
DE KENMERKENDE SLAG KOMT
ER PAS NA ENKELE DAGEN
BIJ.

VINK

HINTS



HINTS

*In de doos
tref je aan:*

- 90 kaarten
- 6 nesten
- 36 eieren

Voor 2 - 6 personen
Speeltijd 60 min
Leeftijd 11 - 99 jaar

De auteur van dit spel is
Monica Wesseling van het boek
Waarom krijgt een specht geen koppijn?
Ze is een gepassioneerde
natuurjournaliste en schrijft
voor het dagblad Trouw.



Bestel via www.landleven.nl/vogelspel

ZO BOUWT U DE TAART OP

Snijd de afgekoelde cake in drie of vier lagen (afhankelijk van de hoogte van de cake) en plaats de bovenste laag van de cake op een mooie schaal (de platte onderkant van de cake bewaart u en wordt de bovenkant van de taart). Besmeer deze laag rijkelijk met de crème en plaats de volgende laag cake hierop. Vul de lagen cake afwisselend met crème en een heerlijke confituur naar keuze, zoals frambozenconfituur. Zorg ervoor dat u nog wat crème overhoudt. Eindig het stapelen/vullen met de platte bodem van de cake, dit is nu de bovenkant van de taart. Plaats de taart een uur in de koelkast om de vulling goed op te laten stijven. Strijk de zijkant van de taart netjes en glad af met de overgebleven crème en een paletmes. Het is handig om het paletmes of af en toe even onder warm water te houden. Zo kan de crème gladder afgewerkt worden. Smeer ook op de bovenkant van de taart een laagje crème. Plaats de taart op de mooie schaal terug in de koeling.



MAAK NU DE 'CHOCOLATE DRIP'

Doe 150 gram fijngehakte pure chocolade in een grote kom. Breng 175 gram slagroom (vetpercentage van minstens 35) aan de kook en giet deze bij de chocolade. Klop dit met een garde tot een mooie gladde saus. Laat de chocoladesaus even afkoelen, maar let erop dat deze niet te dik wordt. Verdeel de chocoladesaus met een lepel over de taart; begin aan de randen. Zorg dat er steeds een beetje saus over de randen heen vloeit; zo krijgt u de mooie 'drips' aan de zijkant. Versier de taart verder met macarons, roze spikkels, bloesems en bloemen uit de tuin. De taart kan uitstekend een dag van tevoren gemaakt worden. Haal de taart een uur voor het serveren uit de koelkast. 🍓🍓🍓





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>