125 RECEPTEN

LEKKER & SIMPEL ZOET

SOFIE & JORRIT
VAN DAALEN BUISSANT DES AMORIE

LEKKER & SIMPEL

BL+

125 RECEPTEN

LEKKER & SIMPEL

ZOET

SOFIE & JORRIT
VAN DAALEN BUISSANT DES AMORIE

COLOFON

© Sofie en Jorrit van Daalen Buissant
Des Amorie, 2020

1e druk, augustus 2020

Bertram + de Leeuw Uitgevers
Vormgeving binnenwerk: Annemarie Kleywegt
Omslagontwerp: Annemarie Kleywegt
Foto omslag: Jorian Lub
Fotografie binnenwerk: Sofie en Jorrit van Daalen Buissant des Amorie en Jorian Lub
Foto auteurs: Jorian Lub

ISBN: 9789461562661
NUR: 440

VOORWOORD

Als we heel eerlijk mogen zijn, vonden we het best spannend om aan dit project, Lekker en Simpel ZOET, te beginnen. Zo'n beetje ieder jaar verschijnt er een nieuw Lekker en Simpel kookboek, maar het kookboek dat je nu in handen hebt is toch wel heel anders dan onze andere boeken. Bakken was, zeg maar, niet echt onze specialiteit en om dan een heel boek met alleen maar bakrecepten te gaan maken leek ons best een opgave.

Nadat we de laatste jaren zijn overspoeld met vragen en opmerkingen als: 'Wanneer komt er een bakboek?', 'Hebben jullie ook een boek met toetjes en taarten?', en 'Ik zou het leuk vinden als er een keer boek komt met bakrecepten', konden we er niet meer omheen. Er moest een kookboek met (simpele!) zoete recepten komen. De titel voor dit boek was al snel bedacht: ZOET.

Gelukkig hoeft de titel van het boek niet aangepast te worden van ZOET naar 'misbaksels'. Want slechts twee van de maar liefst 125 zoete recepten(!) hebben we opnieuw moeten maken. Als het ons zelfs lukt om deze bakrecepten te maken, dan kunnen jullie dat zeker ook. En wat zijn dan onze favorieten baksels uit dit boek? Jorrit: 'Als ik één recept moest kiezen, dan is dat de carrot cake cheesecake. Al vond ik de mega chocolate chip cookies ook super lekker'. Sofie: 'hmmm.. moeilijk, maar de browniekoekjes vond ik echt top!

Vergeet vooral niet om jouw creaties van de recepten uit ZOET te delen op Instagram. Tag @lekkerensimpel of gebruik de hashtag #lekkerensimpelkookboek zodat we jullie foto's voorbij zien komen. We hebben nu al zin om jullie baksels te mogen bewonderen. Vragen over een recept? Stel ze dan gerust aan ons via Instagram.

Heel veel bakplezier,
Liefs, Sofie en Jorrit

INHOUD

TAARTEN

Appeltaart zonder kneden 14
Franse appeltaart 17
Appel-perentaart 18
Karamel shortcake 21
New York cheesecake 22
Cappuccino cheesecake 25
Carrot cake cheesecake 26
Appeltaart cheesecake 29
Japanse cheesecake 30
Omgekeerde perentaart 33
Omgekeerde bananentaart 34
Citroen kwark taart 37
Bastogne kwarktaart met aardbei 38
IJstaart met frambozen 41
Pannenkoekentaart 42
Chocolade ganache taart 45
Karameltaart met chocolade ganache 46
Mars taart 49
Banoffee taart 50
Sinterklaas cheesecake 53
Paas cheesecake 54

CAKES EN BROWNIES

Roomboter cake 57
Bounty cake 58
Pompoencake met cream cheese frosting 61
Chocoladecake met rood fruit 62
Appel-speculaascake 65
Zebra cake 66
Griekse yoghurt-sinaasappelcake 69
Chai cake 70
Cake met gecondenseerde melk 73
Vanille custard cake 74
Bananenbrood met pecan 77
Chocolade-bananenbrood 78
Karamel cakerol 81
Cakerol met aardbeien en witte chocola 82
Koffie cakerol 85
Cakerol met mango 86
Fudge brownie 89
Stroopwafel brownies 90
Rocky Road brownies 93
Brownie met banaan 94
Blondies met appel en kaneel 97
Kruidcake 98
Noten-kruidcake met banaan 101
Peren kruimelcake 102
Appel-kruimel met havermout 105
Bûche de Noël 106
Oliebollencake 109

CAKEJES EN MUFFINS

Stroopwafel cupcakes 110
Lava cakejes 113
Bananenbrood muffins met blauwe bessen 114
Appel-kaneel muffins 117
Sticky toffee muffins 118
Carrot cake muffins 121
Yoghurt citroen muffins 122

KOEKJES

Basisrecept koekjes 125
Citroenkoekjes 126
Gemberkoekjes 129
Cheesecake koekjes 130

Slagroom truffels 133
Oreo truffels 134
Kokosmakronen 137
Chocolade kokosmakronen 138
Speculaas kokosmakronen 141
M&M koekjes 142
Mega chocolate chip cookie 145
Witte chocolade koekjes met zeezout 146
Pindakaas koekjes 149
Appelkoeken 150
Brownie koekjes 153
Boterkoek 154
Karamel-boterkoek 157
Chocolade boterkoek 158

TOETJES
Snickers trifle 161
Kinder chocolade toetje 162
Aardbeien tiramisu met witte chocolade 165
Tiramisu met banaan 166
Mango tiramisu 169
Koffie panna cotta 170
Witte chocolade panna cotta 173
Mascarpone mousse 174
Chocolade mousse met oreo 177
Aardbeien cheesecake in een glaasje 178
Appel cheesecake in een glaasje 181
Chocoladetoetje met karamel 182
Perzik en mango crumble 185
Sinterklaas tiramisu 186
Paas tiramisu 189

BROOD, BLADERDEEG EN OVERIG
Chocolade fudge 190
Tiramisu fudge 193
Karamel fudge 194
Kaneelrolletjes 197
Appel-kaneelrolletjes met karamel 198
Tulband 201
Scones 202
Scones met chocola 205
Galette met perzik 206
Wentelteefjes met peer 209
Broodpudding met brioche 210
Nutella-kaneel krans 213
Strudel met perzik 214
Dutch Baby 217
Koffiebroodjes 218
Pecanbroodjes 221
Bladerdeegbakjes met fruitsalade 222
Griekse bougatsa 225
Puddingbroodjes 226
American pancakes 229
Oliebollen 230
Beignets 233
Kleine banketstaafjes 234
Paasbrood met spijs 237

DRANKJES
Karamel-stroopwafel milkshake 238
Chocolade milkshake met oreo 241
Dalgona chocoladekoffie 242

BASISRECEPTEN
Aardbeienjam 245
Dulce de leche 246
Lemon curd 249
Chocolade ganache 250
Botercrème en botercrème op basis van banketbakkersroom 253
Vanillesaus 254
Toffeesaus 257
Banketbakkersroom 258
Cream cheese frosting 261

APPELTAART ZONDER KNEDEN

RECEPT VOOR 6-8 PERSONEN
TIJD: 25 MIN + 60 MIN IN DE OVEN
SPRINGVORM: 24 CM Ø

BENODIGDHEDEN:

225 GR BLOEM + EEN BEETJE
300 GR SUIKER + 3 EL SUIKER
280 GR GRIESMEEL
6 GROTE APPELS
1,5 TL GEMALEN KANEEL
1 ZAKJE VANILLESUIKER
50 GR GESMOLTEN BOTER + EXTRA OM IN TE VETTEN

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Doe de bloem, suiker en griesmeel in een grote kom en meng dit goed door elkaar.
3. Schil de appels, verwijder het klokhuis en rasp de appels in een andere grote kom. Voeg aan de geraspte appels de kaneel, vanillesuiker en 3 eetlepels suiker toe. Meng dit goed door elkaar.
4. Vet een springvorm in met een beetje boter en verdeel een heel klein beetje bloem over de bodem en de zijkant van de springvorm.
5. Verdeel 1/3 van het droge mengsel over de bodem, verdeel daarover de helft van de geraspte appels, daarna weer 1/3 van het droge mengsel, daarna de andere helft van de geraspte appels en als laatste het overige deel van het droge mengsel eroverheen.
6. Verdeel over de appeltaart de gesmolten boter. Bak de taart in ongeveer 60 minuten in de oven goudbruin.

FRANSE APPELTAART

RECEPT VOOR 8 PERSONEN
TIJD: 30 MIN + 50 MIN IN DE OVEN
VORM: 24 CM Ø

BENODIGDHEDEN:

VOOR HET DEEG:
185 GR BLOEM
100 GR BOTER (OP KAMERTEMPERATUUR)
75 GR SUIKER
1 EI
MESPUNTJE ZOUT

VOOR DE VULLING:
100 GR SUIKER + WAT EXTRA
100 GR AMANDELMEEL
100 GR ZACHTE BOTER
2 EIEREN
3 APPELS
CITROENSAP
1 TL GEMALEN KANEEL

VERDER NODIG:
2 EL ABRIKOZENJAM

BEREIDINGSWIJZE:

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom. Meng met de hand of met een keukenmachine goed door elkaar. Als de boter niet op kamertemperatuur is, kun je de boter even in de magnetron doen. Vorm een mooie bol van het deeg en leg je het 15-30 minuten in de koelkast.

2. Verwarm de oven voor op 180 °C .

3. Roer voor de vulling de suiker en het amandelmeel door elkaar. Voeg de boter toe en mix alles even door. Roer de eieren er één voor één door.

4. Bestuif je aanrecht met wat bloem. Rol het deeg uit totdat het ongeveer een halve centimeter dik is. Vet de vorm in met een beetje boter en bekleed de vorm met het deeg. Daarna kun je het amandelmengsel erover verdelen.

5. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appel in plakjes. Verdeel eventueel wat citroensap over de plakjes appel. Zet de plakjes appel rechtop in de vorm. Begin aan de buitenkant en eindig helemaal in het midden. Strooi wat kaneel over de appel. Strooi eventueel nog wat extra suiker over de plakjes appel.

6. Zet de Franse appeltaart ongeveer 50 minuten in de oven.

7. Meng de jam en 1 eetlepel water door elkaar en bestrijk de appeltaart hiermee als hij uit de oven komt.

APPEL-PERENTAART

RECEPT VOOR 6-8 PERSONEN
TIJD: 35 MIN + 60 MIN IN DE OVEN
VORM: 24 CM Ø

BENODIGDHEDEN:

VOOR HET DEEG:
350 GR ZELFRIJZEND BAKMEEL
200 GR BOTER (OP KAMERTEMPERATUUR) + EXTRA OM IN TE VETTEN
150 GR SUIKER
1,5 TL GEMALEN KANEEL
1 EI

VOOR DE VULLING:
3 APPELS (BIJV. GRANNY SMITH)
2 CONFERENCE PEREN
4 EL SUIKER
1,5 TL GEMALEN KANEEL
CITROENSAP
PANEERMEEL

BEREIDINGSWIJZE:

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom. Meng met de hand of met een keukenmachine goed door elkaar. Als de boter niet op kamertemperatuur is, kun je hem eventjes in de magnetron doen. Vorm een mooie bol van het deeg en leg het 15-30 minuten in de koelkast, ingepakt in vershoudfolie.

2. Verwarm de oven voor op 180 °C .

3. Schil de appels en peren, verwijder het klokhuis en snijd het fruit in blokjes. Doe de blokjes met de suiker, kaneel en citroensap in een kom en meng door elkaar.

4. Vet de bakvorm in met boter. Bestuif een snijplank of het aanrecht met wat bloem. Rol twee derde van het deeg uit met een deegroller. Zorg er ook voor dat je wat bloem over de bovenkant van het deeg doet zodat de roller niet aan het deeg blijft plakken. Rol het deeg uit tot een lap van 1 centimeter dik. Leg de springvorm op het deeg en snijd met een mes om de springvorm heen. Pak daarna voorzichtig het stuk deeg wat je net uitgesneden hebt. Leg dit in de springvorm. Maak van het deeg wat je nog over hebt lange repen. Deze gebruik je voor de zijkant van de appeltaart.

5. Bekleed de bodem en de zijkant van de springvorm met deeg en verdeel wat paneermeel over de bodem. Schep de stukjes appel en peer over het deeg. Verdeel nog een paar reepjes deeg over de appel-perentaart en maak de reepjes goed vast aan de rand.

6. Als laatste smeer je de appeltaart in met een beetje losgeklopt ei.

7. Zet de appel-perentaart ongeveer 60 minuten in de oven.

KARAMEL SHORTCAKE

RECEPT VOOR 6-8 PERSONEN
TIJD: 30 MIN + 1 UUR IN DE KOELKAST
SPRINGVORM OF OVENSCHAAL: 20-22 CM

BENODIGDHEDEN:
VOOR DE BODEM:
120 GR SPRITSEN
75 GR ROOMBOTER + EXTRA OM IN TE VETTEN
VOOR DE KARAMELLAAG:
100 GR ROOMBOTER
25 GR LICHTBRUINE BASTERDSUIKER
1 BLIKJE GEZOETE GECONDENSEERDE MELK
VOOR DE CHOCOLADELAAG:
200 GR PURE CHOCOLADE
50 GR WITTE CHOCOLADE

BEREIDINGSWIJZE:
1. Begin met het maken van de bodem. Verkruimel de koekjes met de hand of in een keukenmachine. Smelt de roomboter en meng dit door de koekkruimels. Als het geheel nog niet plakkerig genoeg is, kun je wat extra gesmolten boter toevoegen. Verdeel de koekkruimels over een ingevette springvorm of ovenschaal. Druk alles aan met een lepel. Als de koekkruimels aan je lepel vastplakken, kun je ze ook aandrukken met een stuk bakpapier. Zet de vorm in de koelkast en ga verder met de karamellaag.
2. Smelt de boter met de basterdsuiker in een kleine pan. Blijf ondertussen goed roeren. Als de suiker is gesmolten voeg je de gecondenseerde melk toe. Laat dit 10 minuten zachtjes pruttelen maar blijf ondertussen goed roeren. Als de karamel iets dikker is geworden, zet je het vuur uit. De karamel hoeft niet heel dik te zijn, in de koelkast wordt hij nog wel iets dikker en steviger. Verdeel de karamel over de koekjesbodem. Zet het geheel in de koelkast en ga verder met de chocoladelaag.
3. Smelt de pure chocolade au bain marie. Vul hiervoor een kleine pan met kokend water en zet een grote kom bovenop de pan. Zorg ervoor dat de kom het water niet raakt. Smelt de chocolade in de kom, haal van het vuur en laat een paar minuten staan. Giet vervolgens de pure chocolade over de karamel.
4. Smelt daarna ook de witte chocolade au bain marie. Doop met een lepel in de witte chocolade en trek een aantal lijnen onder elkaar in de pure chocolade. Trek met een satéprikker of een mes in de witte chocolade een lijntje omhoog, een stukje verder trek je een lijntje omlaag, daarna weer omhoog. Zo ga je door totdat je de hele taart hebt gedaan.
5. Zet de karamel shortcake minimaal een uur in de koelkast totdat hij mooi stijf is geworden.
6. Snijd de karamel shortcake in stukjes. Hij is erg machtig, dus snijd niet te grote stukken.

NEW YORK CHEESECAKE

RECEPT VOOR 8 PERSONEN
TIJD: 20 MIN + 70 MIN IN DE OVEN + 8 UUR WACHTTIJD
SPRINGVORM: 22 CM Ø

BENODIGDHEDEN:
200 GR BASTOGNE KOEKEN
(OF ANDERE KOEKJES)
75 GR BOTER + EXTRA OM IN TE VETTEN
600 GR NATUREL ROOMKAAS
3 EIEREN
150 GR SUIKER
125 ML ZURE ROOM
RASPSEL VAN 1 CITROEN

BEREIDINGSWIJZE:
1. Verwarm de oven voor op 180 °C .
2. Verkruimel de koekjes en smelt de boter. Meng de koekkruimels met de gesmolten boter. Verdeel dit over een ingevette springvorm. Druk de koekkruimels aan met een lepel.
3. Bak de koekjesbodem ongeveer 10 minuten in de oven. Haal de springvorm eruit en verhoog de oventemperatuur naar 225 °C.
4. Meng met een mixer in een kom de roomkaas, eieren, suiker, zure room en het citroenraspsel. Ga door tot je een glad geheel hebt.
5. Giet het cheesecake mengsel op de koekjesbodem en zet de cheesecake 10 minuten in de oven. Verlaag daarna de oventemperatuur naar 90 °C en bak de cheesecake nog 50 minuten.
6. De cheesecake is klaar als hij nog een beetje wiebelig is. Zet de oven op een kier (bijvoorbeeld door een pollepel tussen de deur en de oven te doen) en laat de cheesecake nog 1,5-2 uur in de oven staan. Zet daarna de cheesecake een nacht in de koelkast.
7. Haal de cheesecake een half uur tot een uur voor het serveren uit de koelkast.

TIP:
Serveer de cheesecake met zelfgemaakte rode vruchtensaus. Verwarm wat diepvriesfruit in een pannetje. Voeg eventueel een klein scheutje water toe. Na een minuut of vijf kun je de saus pureren en laten afkoelen. Giet een klein beetje van het saus over een punt cheesecake.

Na diverse succesvolle kookboeken met voornamelijk hoofdgerechten, is het nu toch echt tijd voor een boek vol zoete recepten. De vraag 'komt er ook nog een bakboek?' is dan ook al vaak gesteld, maar nu is het dan eindelijk zover: *Lekker en Simpel ZOET* is een feit. In dit boek vind je maar liefst 125(!) zoete recepten, van taarten, cakes en cheesecakes tot toetjes en koekjes. Ook al was bakken nou niet echt hun specialiteit, deze recepten van Jorrit en Sofie zijn stuk voor stuk bijzonder geslaagd. Dus redeneerden ze: als wij dit kunnen, dan kan iedereen deze lekkere baksels op tafel zetten. Of het nou een feestdag, verjaardag of zomaar een doordeweekse dag is, met de recepten uit dit boek maak je van elke dag een feest.

KEUZE UIT 125 RECEPTEN

Jorrit en Sofie van Daalen Buissant des Amorie zijn de oprichters van de site www.lekkerensimpel.com met bijna 2 miljoen unieke bezoekers per maand. Van hun kookboeken zijn inmiddels ruim 150.000 exemplaren verkocht.

'TAART EN GEBAK ZIJN VAAK DE 'FINALE' VAN EEN LEKKERE MAALTIJD, EN LIJKEN DAN OOK VAAK MOEILIJK TE MAKEN. MAAR MET DEZE RECEPTEN VAN JORRIT EN SOFIE WORDEN OOK DIE GERECHTEN (LETTERLIJK) 'A PIECE OF CAKE'

Bertram+de Leeuw Uitgevers

@bertramdeleeuw.nl

@LekkerenSimpel

bertramendeleeuw.nl

9 789461 562661

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl