delicious.

BAKKEN

10 RECEPTEN

TORTA SETTEVELI ZEVENSLUIERTAART

- **gebak (10-12 personen)**
- **bereiden ± 1 uur en 15 min. / afkoelen ± 3 uur en 30 min. oven ± 1 uur en 20 min.**

Deze chocolade-hazelnotentaart is een vereenvoudigde versie van een Siciliaanse feesttaart. Met drie in plaats van zeven laagjes, maar zeker net zo lekker als de originele versie. Begin minstens 5 uur van tevoren aan dit recept.

120 ml hazelnotenlikeur
250 ml slagroom
250 g mascarpone

deeg
200 g zachte boter
250 g fijne kristalsuiker
4 eieren
2 tl vanille-extract
150 ml karnemelk
100 ml extra vergine olijfolie
200 g zelfrijzend bakmeel
200 g fijngemalen hazelnoten met vlies
ook nodig: springvorm van 22 cm Ø, ingevet, bekleed met bakpapier.

chocolademousse
200 g pure chocolade (70% cacao), in stukjes
2 eieren, gesplitst, kamertemperatuur
110 g fijne kristalsuiker
330 ml slagroom

gesuikerde hazelnoten
100 g blanke hazelnoten
100 g fijne kristalsuiker

Verwarm de oven voor op 160°C.

1 Klop voor het deeg de boter en kristalsuiker in de mengkom van de tafelmixer tot een licht en luchtig mengsel. Mix de eieren om de beurt erdoor en klop steeds goed na elke toevoeging. Klop dan de vanille erdoor. Meng de karnemelk met de olie en schep samen met het zelfrijzend bakmeel en de gemalen hazelnoten luchtig door het botermengsel. Schep het beslag in de vorm, strijk de bovenkant glad en bak in ± 1 uur en 20 min. gaar of tot een in het midden ingestoken satépen er schoon uitkomt. Laat de cake volledig afkoelen in de vorm, neem dan eruit en snijd de bovenkant glad bij met een groot kartelmes.

2 Bekleed de bakvorm opnieuw met bakpapier (evt. met een paar laagjes, zodat je een gladde bekleding zonder kieren krijgt) en leg de cake weer terug in de vorm.

3 Doe voor de chocolademousse de chocolade in een hittebestendige kom en laat smelten op een pan met zachtjes kokend water, zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt (au bain-marie). Roer de chocolade glad en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de eidooiers erdoor, het mengsel lijkt te schiften, maar dit komt weer goed.

4 Klop in een schone kom de eiwitten met de suiker tot stijve pieken en spatel ze door het chocolademengsel.

5 Klop in een andere kom de 330 ml slagroom tot zachte pieken en spatel door het chocolademengsel. Besprenkel de cake met 60 ml van de likeur, laat even intrekken en schep de chocolademousse erop. Strijk de bovenkant glad en laat in ± 3 uur opstijven in de koelkast.

6 Doe alle ingrediënten voor de gesuikerde hazelnoten met 40 ml water in een steelpan met dikke bodem en laat op matig vuur in 10-12 min. kristalliseren. Schep de gesuikerde hazelnoten op een met bakpapier beklede bakplaat en laat afkoelen.

7 Klop vlak voor serveren de 250 ml slagroom met de mascarpone en de resterende 60 ml hazelnotenlikeur stijf. Spreid de roomlaag uit over de laag chocolademousse en strooi de gesuikerde hazel-noten erover.

p.p. ± 1084 kcal / 15 g eiwit / 82 g vet / 68 g kh

RECEPT **PHOEBE WOOD** FOTOGRAFIE **BEN DEARNLEY** STYLING **KIRSTEN JENKINS**

ITALIAANSE PIJNBOOMPITTENTAART

- **taart (10-12 personen)**
- **bereiden ± 40 min. / opstijven deeg ± 1 uur / oven ± 45 min. / afkoelen ± 2 uur**

Deze chocolade-hazelnotentaart is een vereenvoudigde versie van een Siciliaanse feesttaart. Met drie in plaats van zeven laagjes, maar zeker net zo lekker als de originele versie. Begin minstens 5 uur van tevoren aan dit recept.

4 eieren
125 g suiker
75 g bloem, gezeefd
1 vanillestokje, in de lengte opengesneden, merg eruit
500 ml melk
100 g pijnboompitten

deeg
150 g boter, op kamertemperatuur
150 g witte basterdsuiker
2 eieren
200 g bloem + bloem om uit te rollen
100 g amandelmeel
1 zakje vanillesuiker
1½ tl bakpoeder, gezeefd
ook nodig: vlaaivorm of taartvorm van 24-26 cm Ø, ingevet

1 Klop de eieren met de suiker 5-8 min. tot een romige crème die als een breed lint van de gardes loopt. Voeg de bloem toe en mix kort tot een glad mengsel. Doe het vanillestokje en het merg met de melk in een steelpan en breng tegen de kook aan. Laat de vanille op laag vuur ± 5 min. trekken in de melk. Haal het vanillestokje eruit, schenk de hete melk al roerend bij de dooiercrème en roer goed. Schenk terug in de steelpan en breng al roerend, op matig vuur, aan de kook. Zet het vuur laag zodra het kookt en laat al roerend nog 2-3 min. doorkoken. Schep de banketbakkersroom in een kom en laat al roerend afkoelen.

2 Klop intussen voor het deeg de boter en suiker in 5-7 min. licht en romig. Voeg een ei toe en klop totdat het is opgenomen. Schep de bloem, het amandelmeel, de vanillesuiker en het bakpoeder erdoor en kneed snel tot een soepel deeg. Vorm een platte bal en laat 1 uur ingepakt opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160°C.

3 Neem tweederde van het deeg en rol het op een dun met bloem bestoven werkvlak uit tot een ronde lap die groot genoeg is om de vlaaivorm te vullen (28-30 cm Ø). Rol de rest uit tot een ronde lap die groot genoeg is om de taart te bedekken (26 cm Ø) kant van de taart ermee. Bestrooi met de pijnboompitten en bestrijk nogmaals met losgeklopt ei om de pijnboompitten goed vast te laten plakken.

4 Bak de taart 40-45 min. in de oven tot hij gaar is en de bovenkant goudbruin is. Laat de taart helemaal afkoelen voor het aansnijden.

p.p. ± 450 kcal / 12 g eiwit / 24 g vet / 46 g kh

RECEPT **EKE MARIËN** FOTOGRAFIE **SASKIA VAN OSNABRUGGE, CHANTAL ARNTS** (ACHTERGROND) STYLING **JET KRINGS** BEREIDING **JACQUELINE PIETROWSKI**

MOKKACHEESECAKES MET FUDGESAUS

• gebak of nagerecht (4 personen)
• bereiden ± 40 min. / oven ± 40 min. / koelen ± 6 uur

4 eieren
125 g suiker
75 g bloem, gezeefd
1 vanillestokje, in de lengte opengesneden, merg eruit
500 ml melk
100 g pijnboompitten

deeg
150 g boter, op kamertemperatuur
150 g witte basterdsuiker
2 eieren
200 g bloem + bloem om uit te rollen
100 g amandelmeel
1 zakje vanillesuiker
1½ tl bakpoeder, gezeefd
ook nodig: vlaaivorm of taartvorm van 24-26 cm Ø, ingevet

1 Klop de eieren met de suiker 5-8 min. tot een romige crème die als een breed lint van de gardes loopt. Voeg de bloem toe en mix kort tot een glad mengsel. Doe het vanillestokje en het merg met de melk in een steelpan en breng tegen de kook aan. Laat de vanille op laag vuur ± 5 min. trekken in de melk. Haal het vanillestokje eruit, schenk de hete melk al roerend bij de dooiercrème en roer goed. Schenk terug in de steelpan en breng al roerend, op matig vuur, aan de kook. Zet het vuur laag zodra het kookt en laat al roerend nog 2-3 min. doorkoken. Schep de banketbakkersroom in een kom en laat al roerend afkoelen.

2 Klop intussen voor het deeg de boter en suiker in 5-7 min. licht en romig. Voeg een ei toe en klop totdat het is opgenomen. Schep de bloem, het amandelmeel, de vanillesuiker en het bakpoeder erdoor en kneed snel tot een soepel deeg. Vorm een platte bal en laat 1 uur ingepakt opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160°C.

3 Neem tweederde van het deeg en rol het op een dun met bloem bestoven werkvlak uit tot een ronde lap die groot genoeg is om de vlaaivorm te vullen (28-30 cm Ø). Rol de rest uit tot een ronde lap die groot genoeg is om de taart te bedekken (26 cm Ø) kant van de taart ermee. Bestrooi met de pijnboompitten en bestrijk nogmaals met losgeklopt ei om de pijnboompitten goed vast te laten plakken.

4 Bak de taart 40-45 min. in de oven tot hij gaar is en de bovenkant goudbruin is. Laat de taart helemaal afkoelen voor het aansnijden.

p.p. ± 450 kcal / 12 g eiwit / 24 g vet / 46 g kh

RECEPT **RUDOLPH VAN VEEN** FOTOGRAFIE **ERIC VAN LOKYEN** STYLING **JAN WILLEM VAN RIEL** BEREIDING **EKE MARIËN**

OMGEKEERDE ABRIKOZENTAARTJES MET ORANJEBLOESEMWATER

- **gebak (8 stuks)**
- **bereiden ± 40 min. / afkoelen ± 10 min. / oven ± 35 min.**

300 g lichtbruine basterdsuiker
16 kleine abrikozen, gehalveerd, ontpit, in dunne partjes
150 g zachte boter
110 g fijne kristalsuiker
2 eieren
225 g bloem, gezeefd
50 g fijngemalen amandelen
½ tl zuiveringszout*, gezeefd
½ tl bakpoeder, gezeefd
125 ml karnemelk
1 el oranjebloesemwater + 1 tl extra voor erover
300 ml slagroom
120 ml zure room
5 el (80 ml) vloeibare honing, verwarmd
ook nodig: 8 kleine spingvormpjes van 10 cm Ø, ingevet, bodem en bekleed met bakpapier

gesuikerde rozemarijn
8 toefjes rozemarijn van 5 cm
55 g fijne kristalsuiker

1 Verdeel 240 g van de lichtbruine basterdsuiker over de bodem van de springvormpjes en spreid uit. Leg de abrikozen er enigszins overlappend op en vul ook het midden op.Verwarm de oven voor op 180ºC.

2 Klop intussen voor het deeg de boter en suiker in 5-7 min. licht en romig. Voeg een ei toe en klop totdat het is opgenomen. Schep de bloem, het amandelmeel, de vanillesuiker en het bakpoeder erdoor en kneed snel tot een soepel deeg. Vorm een platte bal en laat 1 uur ingepakt opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160°C.

3 Klop de boter met de kristalsuiker en rest van de lichtbruine basterdsuiker tot een dik en vrij bleek mengsel, dit duurt wel 8 min. Klop de eieren een voor een erdoor en wacht met toevoegen van het volgende ei totdat het vorige helemaal is opgenomen.

4 Spatel in 2 delen de bloem, gemalen amandelen, het zuiveringszout, bakpoeder, de karnemelk en het oranjebloesemwater er luchtig en snel door.

5 Verdeel het beslag over de abrikozen in de vormpjes en tik ze op het aanrecht om evt. lucht-bellen te verwijderen.

6 Zet de vormpjes op een grote bakplaat en bak ze in 30-35 min. goudbruin. Ze zijn gaar als een in het midden ingestoken satépen er schoon en droog uitkomt. Laat 10 min. afkoelen in de bakvormpjes en stort ze op bordjes.

7 Doop intussen de toefjes rozemarijn in kokendheet water, schud ze droog en rol ze door de suiker.

8 Klop vlak voor serveren de slagroom met de zure room tot stijve pieken. Meng in een kleine kom de honing met nog een beetje oranjebloesemwater. Schep op elk taartje een lepel room, sprenkel er wat honingsiroop over en garneer met toefjes gesuikerde rozemarijn.
* **Zuiveringszout** koop je bij biologische winkels en online.

p.p. ± 741 kcal / 9 g eiwit / 36 g vet / 92 g k

RECEPT **JESSICA BROOK** FOTOGRAFIE **CHRIS COURT** STYLING **VIVIEN WALSH**

RECEPT **CHARLOTTE BINNS-MCDONALD** FOTOGRAFIE **MARK ROPER, CHANTAL ARNTS** (ACHTERGROND) STYLING **KIRSTEN JENKINS**

CITROEN-PASSIEFRUITTAART

- **gebak of nagerecht (8 personen)**
- **bereiden ± 50 min. / afkoelen ± 5 uur / oven ± 1 uur en 25 min.**

Begin minstens 7 uur van tevoren aan dit recept.

deeg
250 g bloem
70 g poedersuiker, gezeefd
125 g koude boter, in blokjes
2 eidooiers
ook nodig: bakvorm met ribbelrand en losse bodem van 24 cm Ø, ingevet / steunvulling / evt. digitale kookthermometer*

vulling
125 ml passiefruitpulp (van ± 5 passievruchten)
125 ml sap en rasp van ± 2½ (bio)citroen
220 g fijne kristalsuiker
185 ml slagroom + extra voor erbij
4 eieren + 3 eidooiers extra
fijngehakte pistachenoten, voor erover

1 Meng voor het deeg de bloem, poedersuiker en boter met een snuf zeezoutvlokken met je vingertoppen of in de keukenmachine, zodat je een fijn kruimelmengsel krijgt. Voeg de eidooiers en 2-3 el ijskoud water toe en mix snel tot een samenhangend deeg. Kneed kort op een licht met bloem bestoven werk-vlak door. Druk het deeg plat, omwikkel met plasticfolie en leg 2 uur in de koelkast.

2 Rol het deeg tussen 2 vellen bakpapier uit tot een lap van 3 mm dik. Bekleed de bakvorm ermee en zet 20 min. in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C.

3 Leg een velletje bakpapier op de bodem en strooi hierop een steunvulling. Zet de bakvorm op de bakplaat en bak de deegbodem ± 15 min. tot deze licht kleurt. Haal het papier met de steunvulling weg en bak de deegbodem nog ± 15 min. tot gaar en goudbruin.

4 Klop intussen voor de vulling de passiefruitpulp met het citroensap en -rasp, de suiker, slagoom, eieren en eidooiers in een hittebestendige kom kort door elkaar. Zet de kom op een pan met zachtjes kokend water, zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt, en verwarm het passiefruitmengsel al roerend tot het een temperatuur van ± 60°C bereikt; het bedekt dan de bolle kant van een pollepel, zoals bij custard. Schenk het passiefruitmengsel door een fijne zeef; de pulp in de zeef heb je niet meer nodig. Laat afkoelen.

5 Schenk het afgekoelde passiefruitmengsel in de gebakken deegbodem. Schakel de oventemperatuur terug naar 140°C en bak de taart nog 50-55 min. tot de vulling is gestold. Laat afkoelen bij kamertemperatuur en zet daarna 2 uur in de koelkast, zodat de vulling kan opstijven. Bestrooi met pistaches en serveer met slagroom.

* Een keukenthermometer koop je in een kookwinkel of online.

p.p. ± 585 kcal / 11 g eiwit / 32 g vet / 62 g kh

KARAMEL-ECLAIRS MET SESAMPRALINÉ

- **gebak (20 stuks)**
- **bereiden ± 45 min. / wachten ± 3 uur / oven ± 20 min.**

60 g boter
225 g bloem
4 eieren
400 ml crème fraîche
180 g witte chocolade, gesmolten en goed afgekoeld
4 el wit sesamzaad
4 el zwart sesamzaad
½ tl zoutvlokken
100 g fijne kristalsuiker
ook nodig: spuitzak met gladde spuitmond van 2½ cm Ø

dulce de leche
2 blikjes gecondenseerde melkker

1 Doe de ongeopende blikjes gecondenseerde melk in een pan met ruim water en laat 3 uur zacht koken. Het moet onder water staan, zet er evt. een gewicht op. Vul indien nodig het water aan. Laat de dulce de leche volledig afkoelen voordat je de blikjes opent, het is gloeiendheet en staat onder druk.

Verwarm de oven voor op 220°C.

2 Vet 2 bakplaten in en bekleed ze met bak- papier. Doe de boter met 180 ml water in een (steel)pan met dikke bodem en verwarm op laag vuur tot het kookpunt. Voeg de bloem in één keer toe en roer voortdurend met een pollepel tot je deeg krijgt dat loskomt van de wand van de pan. Doe het mengsel over in een kom en klop met de mixer 3 eieren om de beurt erdoor; klop steeds goed na elk ei. Roer het vierde ei los in een kleine kom en klop dit theelepel voor theelepel erdoor tot je een glad, glanzend en spuitbaar deeg krijgt*.

3 Doe het deeg in een spuitzak met gladde spuitmond van 1½ cm Ø en spuit hiermee 20 lijntjes van 9 cm op de bakplaten, met 3 cm tussenruimte. Bak in ± 20 min. goudbruin. Neem uit de oven en snijd met de punt van een mes 3 gaatjes in de onderkant van de soezen. Zet de oven uit en laat ze in de oven ± 5 min. uitdampen en vanbinnen licht uitdrogen. Neem ze uit de oven en laat ze volledig afkoelen.

4 Klop intussen de crème fraîche tot niet al te stijve pieken. Klop de witte chocolade erdoor en laat ± 10 min. opstijven in de koelkast.

5 Bekleed voor de sesampraliné een bakplaat met bakpapier en bestrooi met het sesamzaad en ½ tl zoutvlokken. Verwarm de suiker met 3 el water in een koekenpan op matig tot hoog vuur onder af en toe schudden tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook en laat onder af en toe schudden in een paar minuten goudgeel karamelliseren. Schenk vlug over het sesamzaad, laat uitharden en breek in stukken. Verkruimel in de vijzel.

6 Roer in een kom 250 ml dulce de leche los met 1 el water. Het moet ongeveer dezelfde consistentie hebben als het crème-fraîchemengsel. Schep om en om een lepel van dit mengsel en een lepel van het crème-fraîchemengsel in de spuitzak. Snijd de eclairs met een kartelmes horizontaal door. Spuit de vulling op de onderste helften. Bestrijk de kapjes met de rest van de dulce de leche en leg ze op de onderste helften. Bestrooi met de verkruimelde praline.

* Kijk op **deliciousmagazine.nl/helptvideo** hoe je soezen maakt.

p.p. ± 300 kcal / 5 g eiwit / 16 g vet / 36 g kh

TIP Dulce de leche over? Swirl dit dan door half-ontdooid vanille-ijs en vries weer in. Serveer met hete espresso en je hebt een heerlijke dulce de leche affogato!

RECEPT **CHARLOTTE BINNS-MCDONALD** FOTOGRAFIE **BEN DEARNLEY** STYLING **KIRSTEN JENKINS** ACHTERGROND **CHANTAL ARNTS**

RICOTTA-CITROENCAKE MET MACADAMIA'S EN TIJM

- **cake (voor 6 personen)**
- **glutenvrij**
- **bereiden ± 25 min. / oven ± 1 uur**

200 g boter in blokjes, op kamertemperatuur
150 g fijne kristalsuiker
3 eieren
250 g ricotta + extra voor erbij
110 g fijne polenta
1 el vloeibare honing, verwarmd + extra voor erbij
rasp van 1 (bio)citroen + sap van 2 citroenen
2 tl bakpoeder
1 tl zeezoutvlokken
1 takje tijm, in 6-7 stukjes
3 el macadamianoten, fijngehakt
ook nodig: cakevorm van 23x13 cm, ingevet en bekleed met bakpapier (laat het bakpapier 5 cm overhangen zodat je de cake makkelijk uit de vorm krijgt)

Verwarm de oven voor op 160°C.

1 Doe de boter met de suiker in de keukenmachine en mix in 8-10 min. tot een wit en romig mengsel. Mix een voor een de eieren erdoor, zodat je steeds een glad mengsel krijgt. Doe over in een grote kom.

2 Spatel de ricotta, polenta, honing, de citroenrasp en het -sap, het bakpoeder en 1 tl zeezoutvlokken erdoor. Schenk dit beslag in de bakvorm. Steek de stukjes tijm erin. Bestrooi met de noten en druk ze licht in het beslag. Bak de cake in ± 1 uur goudbruin en gaar en een in het midden ingestoken satépen er schoon uitkomt. Serveer met extra ricotta en besprenkel met wat honing.

p.p. ± 595 kcal / 9 g eiwit / 42 g vet / 44 g kh

RECEPT **DARREN ROBERTSON** FOTOGRAFIE **JEREMY SIMONS** STYLING **KIRSTEN JENKINS**

CANNOLI MET CAMPARI & WITTE CHOCOLADE

- **gebak (voor 16 stuks)**
- **bereiden ± 50 min. / wachten ± 2 uur tot 1 nacht**

300 g ricotta
rasp en sap van 1 kleine (bio)sinaasappel
250 g mascarpone
80 g poedersuiker + extra poedersuiker om erover te strooien
3 el campari
150 g witte chocolade, gesmolten en afgekoeld
ook nodig: spuitzak met gekarteld spuitmondje, stand- of handmixer, uitsteekvormpje van 10 cm Ø

cannoli-rolletjes*
125 g bloem
20 g suiker
snufje kaneel
15 g koude boter in blokjes
1 klein ei + extra eiwit om te plakken
40 ml marsala
tl natuurazijn
ook nodig: speciale cannolibuisjes of stukjes ijzeren buis van ± 12 cm lang en 2 cm Ø, uitsteekring van 5 cm Ø, frituurpan of steelpan met zonnebloemolie.

1 Laat de ricotta 2 uur uitlekken in een met een theedoek beklede zeef boven een diepe kom.

Verwarm de oven voor op 220°C.

2 Meng voor de cannolibuisjes de bloem, suiker en kaneel in een kom. Snijd de boter in het bloemmengsel tot zeer kleine stukjes. Doe het ei, de marsala, azijn en 10 ml water erbij en roer met een vork tot een klonterig deeg. Kneed nog 10 min. tot een soepel deeg. Doe in de kom, dek af en laat ± 2 uur, maar liever een nacht in de koelkast rusten. Rol het deeg zo dun mogelijk uit. Je moet er bijna doorheen kunnen kijken. Leg het deeg op een met bloem bestrooid werkvlak en steek er rondjes uit van ± 10 cm Ø. Breng de rest van het deeg weer samen en rol weer uit.

3 Bestrooi de rondjes met bloem en vouw ze om de buisjes heen. Plak de uiteinden vast met wat eiwit. Verwarm de olie in een (frituur)pan tot 180°C. Frituur de rolletjes in delen in ± 1-2 min. goudbruin. Draai ze tussentijds om met een tang. Neem de rolletjes uit de olie en laat ze iets uitlekken en afkoelen. Haal dan zo snel mogelijk met een draaiende beweging de buisjes uit de rolletjes en gebruik ze om nieuwe rolletjes te maken.

4 Klop de uitgelekte ricotta in 2-3 min. met de mixer tot een glad mengsel. Klop het sinaas-appelsap en de helft van de rasp erdoor. Klop de mascarpone en suiker erdoor zodat je een dik mengsel krijgt. Klop de campari en chocolade erdoor.

5 Doe het ricottamengsel in de spuitzak met gekartelde spuitmond. Vul de cannoli met het mengsel, maar doe dit niet langer dan 1 uur van tevoren. Bestrooi voor het serveren royaal met poedersuiker en de rest van de sinaas-appelrasp.

6 Roer in een kom 250 ml dulce de leche los met 1 el water. Het moet ongeveer dezelfde consistentie hebben als het crème-fraîchemengsel. Schep om en om een lepel van dit mengsel en een lepel van het crème-fraîchemengsel in de spuitzak. Snijd de eclairs met een kartelmes horizontaal door. Spuit de vulling op de onderste helften. Bestrijk de kapjes met de rest van de dulce de leche en leg ze op de onderste helften. Bestrooi met de verkruimelde praline.

* Cannolirolletjes kun je ook kant-en-klaar kopen bij (Italiaanse) delicatessenwinkels en webwinkels.

p.st. ± 245 kcal / 4 g eiwit / 16 g vet / 20 g kh

RECEPT **PHOEBE WOOD** FOTOGRAFIE **CHRIS COURT** STYLING **KIRSTEN JENKINS**

KOFFIE-CRÈME BRÛLÉE MET NOOTMUSKAATKARAMEL

- **nagerecht (4 personen)**
- **glutenvrij**
- **bereiden ± 35 min. / oven ± 1 uur 15 min. / afkoelen ± 2 uur**

boter om de ramequins in te vetten
1 vanillestokje, in de lengte opengesneden, merg eruit geschraapt
190 ml volle melk
½ tl vers geraspte nootmuskaat + extra voor erover
70 ml sterke espresso
5 eidooiers
150 g suiker
250 ml slagroom
ook nodig: 4 ramequins (ovenschaaltjes, inhoud ± 150 ml), ruime braadslee of ovenschaal waar de ramequins in passen, evt. crème-brûléebrander

Verwarm de oven voor op 125°C.

1 Vet de ramequins in met boter en zet ze in de grote ovenschaal of braadslee.

2 Verwarm de melk tegen de kook aan, voeg het vanillemerg, het vanillestokje en de nootmuskaat toe. Laat 15 min. op heel laag vuur trekken. Zeef de melk en vang het op in een kannetje, giet de espresso erbij.

3 Klop intussen de eidooiers met de helft van de suiker los. Klop de slagroom erdoor en daarna de hete melk uit het kannetje. Verdeel het mengsel over de ramequins en zet ze in de braadslee. Schenk kokend water in de braadslee tot halverwege de schaaltjes. Zet in de warme oven en laat in 1 uur en 15 min. gaar worden. Laat afkoelen en daarna afgedekt koud worden in de koelkast.

4 Bestrooi de schaaltjes met de resterende suiker en bestuif met wat nootmuskaat. Karamelliseer de suiker met een echte crème-brûléebrander of onder de hete ovengrill.

p.p. ± 490 kcal / 7 g eiwit / 33 g vet / 41 g kh

RECEPT **YVETTE VAN BOVEN** FOTOGRAFIE **ERIC VAN LOKVEN** STYLING **DÉSIRÉE VAN DIJK** BEREIDING **YOLANDA VAN DER JAGT** ACHTERGROND **CHANTAL ARNTS**

PISTACHE-LAAGJESCAKE MET FRAMBOZEN EN ROZENWATER

- **voor 14-16 personen**
- **bereiden ± 55 min. / oven ± 1 uur**

pistachecake
10 eieren, op kamertemperatuur
330 g fijne kristalsuiker
200 g bloem
2½ tl bakpoeder
100 g pistachenoten, fijngemalen in de keukenmachine of met de staafmixer
80 g boter, gesmolten en licht afgekoeld
ook nodig: bakvorm van 23x23 cm, ingevet en bekleed met bakpapier, standmixer met ballongarde

rozenwater-limoensiroop
165 g fijne kristalsuiker
185 ml moscato rosé of mousserende wijn
sap van 1 limoen
1 el rozenwater, of naar smaak

frambozenstrooisel
5 el (40 g) poedersuiker, gezeefd
1 tl citroenzuur (drogist)
10 g gevriesdroogde frambozen, verkruimeld + extra om erover te strooien (online)

frambozen-roommengsel
125 g verse frambozen + extra om te garneren
1 el rozenwater
5 el (80 g) lichtbruine basterdsuiker + 2 tl extra
800 g crème fraîche
Turks fruit (loukoumi) in stukjes, gehakte pistachenoten en gedroogde rozenblaadjes, voor garnering

Verwarm de oven voor op 170°C.

1 Doe de eieren en 330 g kristalsuiker voor de cake in de mengkom van de standmixer met ballongarde en klop in 8-10 min. tot een wit en luchtig mengsel.

2 Zeef de bloem met het bakpoeder driemaal boven een grote kom. Meng er de fijngemalen pistaches en 1 tl zeezout door. Spatel het bloemmengsel in 3 porties voorzichtig door het eimengsel. Sprenkel de gesmolten boter langs de wand van de kom en spatel erdoor.

3 Schep het beslag in de geprepareerde bak- vorm en bak ± 1 uur tot een goudbruine cake die veerkrachtig aanvoelt. Leg de bakvorm op een rooster en laat de cakelaag afkoelen in de vorm. Snijd hem met een groot kartelmes horizontaal in 2 plakken. Zet weg.

4 Doe intussen de 165 g kristalsuiker voor de rozenwater-limoensiroop met de wijn en het limoensap in een kleine steelpan en verwarm al roerend op matig tot hoog vuur tot de suiker gesmolten is. Breng aan de kook en laat 1-2 min. licht inkoken. Laat afkoelen en voeg rozenwater naar smaak toe. Zet weg tot gebruik.

5 Meng voor het frambozen-roommengsel de verse frambozen met het rozenwater en 2 tl basterdsuiker in een kleine kom en prak ze licht. Klop in een andere kom de crème fraîche met de 5 el basterdsuiker tot stijve pieken. Schep de geprakte verse frambozen losjes door het roommengsel. Leg een cakelaag op een schaal. Kwast royaal in met rozenwater-limoensiroop en bestrijk met de helft van het frambozen-roommengsel. Leg hierop de andere cakelaag, kwast in met rozenwater-limoensiroop en schep hierop de rest van het frambozen-roommengsel uit.

6 Garneer de taart met verse frambozen, Turks fruit, pistaches en gedroogde rozenblaadjes. Verdeel het frambozenstrooisel erover en besprenkel met de rest van de siroop.

p.p. ± 526 kcal / 10 g eiwit / 28 g vet / 56 g kh

RECEPT **LUCY BUSUTTIL, EMMA KNOWLES, DOMINIC SMITH** FOTOGRAFIE **MARK ROPER** STYLING **KIRSTEN JENKINS**

delicious.

ACADEMY

BE A BETTER COOK

Wil jij nóg beter leren koken of bakken? Volg dan een online cursus bij de delicious.academy. Van desembrood tot meringue en van cake tot vegan bakken… altijd in je eigen keuken, in je eigen tijd én in je eigen tempo. De eerste cursussen zijn nu beschikbaar, dus neem snel een kijkje!

VEGAN BAKKEN
€ 29,99

- Ontdek in deze basiscursus dat plantaardig bakken net zo lekker is als klassiek bakken. Van vegan chocoladecake tot vullingen en toppings met vegan schuim.
- 5 lessen met instructie-video's & uitleg.

DESEM BROOD
€ 29,99

- Brood is de basis, dus leer je in deze basiscursus álles over het bakken van heerlijk knapperig brood. Van een simpel witbrood tot heerlijke chapati.
- 5 lessen met duidelijke instructie-video's & uitleg.

MERINGUE
€ 29,99

- Meringues zijn allemansvrienden en multi-inzetbaar. Groot of klein, van Italiaans tot Zwitsers, van klassiek tot vegan. Je maakt ze met onze tips, tricks en recepten.
- 6 lessen met duidelijke instructie-video's & uitleg.

CAKE
€ 29,99

- In deze basiscursus leer je goede cake bakken met perfecte vullingen, kortom vanaf nu bak je de lekkerste homemade cake zelf.
- 6 lessen met duidelijke instructievideo's, uitleg & recepten.

GA NAAR **DELICIOUSACADEMY.NL** EN SCHRIJF JE SNEL IN!

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl