



AllerHande - Zoete taarten en toetjes
(Carta2016-Johan)

Inhoudsopgave.

1. Aardbeienroomflip met rabarber
2. Abrikozenslof met amandelspijs
3. Amerikaanse kokospannenkoekjes met ananas en chocoladesaus
4. Appel-basilicumsorbet met frambozen
5. Bitterkoekjespudding met espressosiroop
6. Bladerdeegtaartjes met gele room en perzik
7. Bokkenpootjesijstaart met gember
8. Bread en butterpuddinkjes met amandelen en basterdsuiker
9. Cheesecake met gemarineerde aardbeien
10. Chocoladetaart met espresso
11. Citroensorbet met perzik en wodka
12. Citroentaart met pistachenoten
13. Dadelflapjes met Griekse yoghurt
14. espressomousse met chocoladewafeltjes
15. Fillodeegtaart met sesamvulling en honingsiroop
16. Franse appeltaart met calvadosrozijnen
17. Fruitsalade met zabaglionesaus
18. Gebakken griesmeelpunten met druivensalsa
19. Gegrilde exotische fruitsalade met gember-bananenkwarel
20. Gekarameliseerde rijstpuddinkjes met perzik
21. Gevulde appeltjes met speculaas en vanillevla
22. Gevulde perziken met amarettikoekjes en cacao
23. Granita van vermout met kaneel
24. Hangop met sesamkaramel en peer
25. Hazelnoot-citroenyoghurt met frambozen
26. Karnemelk-panna cotta met bosvruchtensaus
27. Kersenkwarktaart met bessen-druivensap
28. Kruidige worteltaart met roomkaasglazuur
29. Kruidkoektaart met mascarpone en appel
30. Kruimeltaart met appel, blauwe bessen en pruimen
31. Mangoroom met limoen
32. Meloensalade met stracciatella-ijs
33. Mini-appeltaartjes met tijm en pecannoten
34. Omgekeerde nectarinetart met kruiden en blauwe bessen
35. Ongerolde zuidvruchtentaart met kaneelglazuur
36. Pannenkoeken met walnotenijs
37. Petits fours met bosvruchten
38. Plaattaart met pruimen en honing
39. Rabarber-amandeltaart met sinaasappel
40. Ricotta-clafoutis met bramen en vanille
41. Rijstevlaai met kokostopping
42. Rode-wijngel met bramen en vanillesaus
43. Romige bitterkoekjestaart met mokkaboontjes
44. Roodfruitcoupe met witte-chocoladeroom
45. Roomijs met espresso en gember
46. Roomkwarktaart met cranberrytopping
47. Schuimtaartjes met rode vruchten
48. Sinaasappeltaart met kardemomsiroop
49. Taart van romige mousse en mango
50. Tarte tatin met peer en amandelspijs
51. Tarte tatin met vijgen en walnoten
52. Vanille-citruustart met krokante bodem
53. Vlaflip met mangoroom en chocoladevla
54. Wafels met malaga-ijs en gemarineerde druiven
55. Warm ricottacakeje met blauwe bessen
56. Wentelteefjes van suikerbrood met nectarine
57. Yoghurt-crème brûlée met framboos en perzik
58. Yoghurtroomtaart met limoen en aardbeien
59. Zandtaartjes met custard en bessen
60. Zomertrifle met gemengd fruit

Aardbeienroomflip met rabarber

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 eetlepels suiker
250 g verse rabarber, in stukjes van 3 cm
evt. 1-2 theelepels allesbinder
250 g aardbeien, in stukjes
1 theelepel balsamicoazijn
125 g mascarpone
4 dl blanke vla

Bereiding

In steelpan 1/2 dl water met 3 el suiker aan de kook brengen. Rabarberstukjes toevoegen en in 5-7 min. zacht laten worden. Eventueel kookvocht binden met allesbinder. Rabarber laten afkoelen. 2 el aardbeistukjes achterhouden voor garnering. In keukenmachine of in kom met staafmixer rest van aardbeien met balsamicoazijn en rest van suiker pureren. Mascarpone erdoor kloppen. In 4 hoge glazen afwisselend blanke vla, rabarber en laagjes aardbeienroom schenken. Met laagje blanke vla eindigen. Aardbeienroomflip garneren met stukjes aardbei.

Bereidingstijd in minuten

25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 330 kCal - eiwit 5 g

vet 18 g - koolhydraten 37 g

Tip

Voor deze flip kan ook rabarbercompote uit pot gebruikt worden. Dan staat dit toetje in nog geen 10 minuten op tafel.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Abrikozenslof met amandelspijs

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

2 blikken abrikozen op sap (a 400 g)

2 eetlepels vloeibare honing

1 blikje gekoeld croissantdeeg

1 citroen

1 pakje amandelspijs (300 g)

1 ei

125 ml slagroom

1/2 zakje amandelschaafsel (a 45 g)

Bereiding

Oven voor verwarmen op 200 °C. In zeef abrikozen laten uitlekken, sap opvangen. In pan sap met honing op hoog vuur ca. 10 min. inkoken tot siroop. Bakplaat bekleden met bakpapier. Croissantdeeg uitrollen. Lap halveren en twee helften tegen elkaar op bakplaat leggen tot brede rechthoekige lap, naden dichtdrukken en randen ca. 2 cm omhoog vouwen. Citroen schoonboenen en schil eraf raspen. In kom amandelspijs met vork losmaken. Citroenrasp, 2 el abrikozensap, ei en slagroom erdoor roeren tot romig mengsel ontstaat. Mengsel over deeg uitstrijken en abrikozen dicht tegen elkaar aan met bolle kant naar boven erop leggen. Amandelen over abrikozen strooien. In midden van oven taart in ca. 20 min. goudbruin en gaar bakken. Uit oven royaal bestrijken met abrikozensap. Lekker met een flinke toef slagroom.

Bereidingstijd in minuten

20 wachten

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 201 kCal - eiwit 4 g

vet 11 g - koolhydraten 20 g

Tip

Op dezelfde manier maak je ook heel snel een heerlijke appelslof. Verdeel 3-4 in dunne schijfjes gesneden appels over het amandelmengsel.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen.

Amerikaanse kokospannenkoekjes met ananas en chocoladesaus

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Pannenkoek	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

100 ml slankroom
100 g pure chocolade, in stukjes
1/2 pak mix voor American pancakes (a 400 g)
30 g gemalen kokos
200 ml melk
1 ei
4 eetlepels olie
2 schijven ananas, in stukjes

Bereiding

In steelpan room aan de kook brengen. Pan van vuur nemen en chocolade al roerend in room laten smelten tot gladde saus. In kom pancakemix, 20 g kokos, melk en ei tot glad beslag roeren. In koekenpan 1/2 el olie verhitten. Volle juslepel beslag in pan schenken en laten uitlopen tot pannenkoek van ca. 10 cm. Enkele stukjes ananas over beslag verdelen. Pancake keren als bovenkant bubbelt en bijna droog is. Onderkant goudbruin bakken. Pancake tussen twee borden warm houden. Op deze wijze nog 7 pancakes bakken. Op vier bordjes elk 2 pancakes op elkaar leggen. Chocoladesaus erover schenken en rest van kokos erover strooien.

Bereidingstijd in minuten
20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 570 kCal - eiwit 11 g
vet 32 g - koolhydraten 59 g

Wijnadvies
Rijke, zoete rode wijnen en port

Appel-basilicumsorbet met frambozen

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 groene appels (Granny Smith)

100 ml appelsap

100 g witte basterdsuiker

2 zakjes verse basilicum (a 15 g)

125 g frambozen of aardbeien, in vieren

Materialen

keukenmachine, ijsbolletjeslepel

Bereiding

Appels in stukjes snijden. Stukjes in open diepvriesbak in diepvriezer in ca. 2 uur laten bevriezen. In steelpan appelsap en basterdsuiker verwarmen, suiker al roerend oplossen. Laten afkoelen. 4 kleine blaadjes basilicum achterhouden voor garnering. In keukenmachine bevroren appel met rest van basilicum en suikersiroop pureren tot fijn sorbetijs. Terugdoen in diepvriesbak en sorbet in diepvries in nog eens 2 uur stevig laten worden. Met ijs tang in vier hoge glazen elk 2-3 bollen appel-basilicumsorbet scheppen. Frambozen of aardbeien erover verdelen en garneren met wat blaadjes basilicum.

Bereidingstijd in minuten

240 wachten

15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 155 kCal - eiwit 1 g

vet 0 g - koolhydraten 39 g

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bitterkoekjespudding met espressosiroop

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

50 ml amarettolikeur (slijter)
8 bitterkoekjes, in kleine stukjes
1 pakje pudding met roomsmak
1/2 liter koude melk
1 zakje espresso oploskoffie (1.8 g)
4 eetlepels bruine basterdsuiker



Materialen

puddingvorm (inhoud 3/4 liter)

Bereiding

Amaretto in steelpan verwarmen, van vuur nemen en stukjes bitterkoek in likeur weken. Intussen in kom inhoud van pakje roompudding met 1/2 dl melk gladroeren. In pan rest van melk aan de kook brengen. Melk van vuur nemen, puddingmengsel erdoor roeren en pudding al roerend op vuur ca. 2 min. zachtjes doorkoken. Stukjes bitterkoek door warme pudding scheppen. Puddingvorm omspoelen met koud water, pudding in vorm schenken en koud laten worden. Pudding in koelkast ca. 1 uur laten opstijven. Vlak voor serveren in kommetje espressokoffie en bruine suiker in 50 ml kokend water oplossen. Pudding op platte schaal storten en espressosiroop eromheen schenken.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 60 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 305 kCal - eiwit 6 g

vet 4 g - koolhydraten 55 g

Bladerdeegtaartjes met gele room en perzik

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

1 pakje (roomboter)bladerdeeg (diepvries, 450 g)

2 blikken perziken (a 415 g)

1 pakje poeder voor banketbakkersroom

1 ei, losgeklopt

poedersuiker



Materialen

bakpapier

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C. Bakplaat bekleden met bakpapier. Van deegplakjes alle randen ca. 2 1/2 cm dubbelvouwen, zodat platte vierkante bakjes ontstaan. Bakjes naast elkaar op bakplaat leggen. Perziken afgieten, vocht opvangen. In kom 200 ml perzikvocht met 200 ml water en poeder voor banketbakkersroom met garde tot stevige room kloppen. Gele room in bladerdeegvierkantjes scheppen en iets gladstrijken. In elk vierkantje perzik leggen met bolle kant naar boven. Bladerdeegranden met ei bestrijken. In midden van oven taartjes in ca. 20-25 min. goudbruin en gaar bakken. Warm, lauwwarm of koud serveren. Vlak voor het serveren royaal bestuiven met poedersuiker.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 25 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 280 kCal - eiwit 11 g

vet 13 g - koolhydraten 35 g

Bokkenpootjesijstaart met gember

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

3 pakken bokkenpootjes (koek, a 200 g)
50 g boter, gesmolten
6 eetlepels gemberjam
1/2 liter slagroom
100 g aardbeien, frambozen en/of rode bessen
poedersuiker



Materialen

keukenmachine, springvorm (doorsnede 24 cm), ingevet

Bereiding

In keukenmachine 1 pak bokkenpootjes verkruiden. Boter en 2 el gemberjam erdoor mengen. Kruidmengsel over bodem verdelen en goed aandrukken. 10 bokkenpootjes apart houden. Rest van bokkenpootjes in stukjes breken. In kom slagroom stijf kloppen. Stukjes bokkenpoot en rest van gemberjam erdoor spatelen. Mengsel in vorm scheppen en gladstrijken. Andere bokkenpootjes erop leggen. Taart in diepvriezer in ca. 4 uur laten bevriezen. Uit vriezer taart bestrooien met poedersuiker, met nat mes in punten snijden en opdienen met wat roodfruit.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 240 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 523 kCal - eiwit 11 g
vet 34 g - koolhydraten 43 g

Bread en butterpuddinkjes met amandelen en basterdsuiker

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	brood/sandwiches	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 1/2 eetlepel boter
4 sneetjes rozijnenbrood
1 frizure appel, geschild en in plakjes
1 eetlepel citroensap
1 ei
100 ml slankroom
1 zakje vanillesuiker
2 eetlepels amandelschaafsel (zakje)
4 eetlepels (lichtbruine) basterdsuiker



Materialen

braadslede, eenpersoonsovenschaaltjes, ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Sneetjes brood elk in vier vierkantjes snijden. Appel bedruppelen met citroensap. Afwisselend laagjes brood en appel in schaaltes leggen. Ei loskloppen met room en vanillesuiker en over brood en appel schenken. Amandelen en basterdsuiker erover strooien. Boter in vlokjes erover verdelen. Schaaltes in braadslede zetten. Voorzichtig zoveel kokend water in braadslede schenken dat vormpjes voor 3/4 deel onder water staan. In oven zetten en puddinkjes in 20-25 min. gaar en lichtbruin bakken. Direct serveren.

Tip

Vervang het rozijnenbrood eens door muesli-notenbrood of door suikerbrood.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 25 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 335 kCal - eiwit 6 g

vet 18 g - koolhydraten 39 g

Cheesecake met gemarineerde aardbeien

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

150 g mariabiscuits
50 g boter, gesmolten
1 sinaasappel
500 g roomkaas, op kamertemperatuur
125 ml crème fraîche
200 g suiker
1 zakje vanillesuiker
5 eieren
250 g kleine aardbeien, gehalveerd



Materialen

keukenmachine, springvorm (doorsnede 24 cm), ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 150 °C. In keukenmachine biscuitjes verkrumelen. Boter erdoor mengen. Biscuitmengsel gelijkmatig over bodem van taartvorm verdelen en met bolle kant van lepel stevig aandrukken. Sinaasappel schoonboenen, schil eraf raspen en sinaasappel uitpersen. In kom roomkaas, crème fraîche, suiker, sinaasappelrasp, vanillesuiker, mespunt zout en eieren tot glad beslag kloppen. Roomkaasmengsel in taartvorm schenken. In oven cheesecake in ca. 1 uur en 15 min. goudbruin en gaar bakken. Intussen in kom aardbeien en sinaasappelsap voorzichtig door elkaar scheppen en aardbeien tot gebruik laten marinieren. Taart laten afkoelen. In zeef aardbeien laten uitlekken. Cheesecake garneren met aardbeien.

Tip

Het verkrumelen van biscuitjes of koekjes voor een taartbodem kan ook als volgt: doe de biscuitjes of koekjes in stukken gebroken in een schone theedoek en rol ze met een deegroller of volle fles tot kruimels.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 75 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 468 kCal - eiwit 16 g
vet 30 g - koolhydraten 34 g

Chocoladetaart met espresso

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 18 Stuks.

500 g pure of bittere chocolade, in stukjes gebroken

1 dl sterke, versgezette espressokoffie

125 g roomboter

1 chocoladecake (400 g), in dikke plakken

3 eieren (L)

1 zakje vanillesuiker

125 g bruine basterdsuiker, gezeefd

50 g bloem, gezeefd

1/2 zakje bakpoeder (a 8 g)



Materialen

bakblik (25 x 30 cm) of taartvorm (30 cm), ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 150 °C. In pan chocolade, koffie en boter doen. Chocolade op heel laag vuur al roerend net laten smelten; niet langer verhitten dan nodig is. Goed roeren tot gladde massa. Onder af en toe roeren iets laten afkoelen. Bodem van schaal bekleden met cake. In kom eieren, vanillesuiker en basterdsuiker met mixer luchtig kloppen. Afgekoelde chocolademassa, bloem en bakpoeder goed erdoor scheppen. Beslag in schaal scheppen en gladstrijken. In oven taart ca. 25 min. bakken, tot zich een korstje heeft gevormd. (Binnenkant is nog smeltend zacht.) Taart iets laten afkoelen en in vierkantjes snijden. Warm of koud serveren.

Wijnadvies

Rijke, zoete rode wijnen en port

Bereidingstijd 25 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 346 kCal - eiwit 5 g

vet 22 g - koolhydraten 33 g

Citroensorbet met perzik en wodka

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 perziken

1/2 zakje verse basilicum (a 15 g)

1 theelepel vloeibare honing

1/2 liter citroensorbetijs

1 flesje ice vodka mixed drink (275 ml), gekoeld



Bereiding

Velletje van perziken trekken en perziken in stukjes snijden. 4 kleine blaadjes basilicum apart houden, rest in reepjes snijden. In kom perziken, basilicum en honing door elkaar scheppen. Perzikmengsel over vier hoge, wijde glazen verdelen. Met ijsstang citroensorbetijs erop scheppen. Aanvullen met wodka drank en garneren met blaadje basilicum.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 145 kCal - eiwit 1 g

vet 0 g - koolhydraten 30 g

Citroentaart met pistachenoten

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

100 g pistachenoten
175 g bloem
200 g lichtbruine basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
160 g roomboter
3 eierdooiers
2 citroenen
3 eieren
poedersuiker



Materialen

lage taartvorm (ca. 24 cm doorsnede), ingevet, bakpapier,
steunvulling

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175 °C. Pistachenootjes pellen. Nootjes in zeef onder heet stromend water afspoelen en met keukenpapier droogwrijven en fijnhakken. In kom bloem, 50 g basterdsuiker en vanillesuiker door elkaar mengen. Helft van pistachenoten, 100 g boter, 1 eierdooier en 1 el koud water toevoegen. Boter met mes door bloem snijden. Alles snel tot samenhangende deegbal kneden. Deeg op met bloem bestoven aanrecht uitrollen tot ronde lap, ca. 4 cm groter dan vorm. Vorm bekleden met deeg. Bakpapier op deeg leggen en steunvulling erin scheppen. In oven taartbodem in 15 min. lichtbruin bakken. Steunvulling en bakpapier verwijderen en taartbodem nog 10 min. bakken. Intussen citroenen schoonboenen en schil er dun afraspen. Citroenen uitpersen. In steelpan 60 g boter smelten. Met mixer 3 eieren, 2 eierdooiers en 150 g basterdsuiker schuimig kloppen. Citroenrasp en -sap en gesmolten boter erdoor kloppen. Rest van pistachenootjes over bodem verdelen. Citroenmengsel voorzichtig in taartbodem schenken. Taart terugschuiven in oven en in nog ca. 30 min. stevig en lichtbruin bakken. Laten afkoelen en bestrooien met poedersuiker.

Tip

Steunvulling: Een taartbodem wordt voor een krokant resultaat soms eerst zonder vulling gebakken. Om te zorgen dat de taartbodem tijdens het bakken niet omhoog komt, wordt de bodem dan verzwaard met een 'steunvulling'. Hiervoor kun je gedroogde peulvruchten gebruiken. Bij kookwinkels zijn ook aardewerken balletjes te koop die je als steunvulling kunt gebruiken.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 55 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 360 kCal - eiwit 6 g
vet 21 g - koolhydraten 36 g

Dadelflapjes met Griekse yoghurt

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Grieks	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 sinaasappel
100 g gedroogde dadels, in kleine stukjes
100 g abrikozen, in kleine stukjes
1 theelepel koekkruiden
1 eetlepel rum (slijter)
4 vellen fillobladerdeeg (diepvries, ontdooid)
50 g roomboter, gesmolten
2 eetlepels sesamzaad
1 bakje Griekse yoghurt (150 g)



Materialen
bakpapier

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Bakplaat bekleden met bakpapier. Sinaasappel schoonboenen en helft van schil dun afraspen. Sinaasappel dik schillen en in vier mooie plakken snijden (uiteinden worden niet gebruikt.) In kom dadels, abrikozen, sinaasappelrasp, koekkruiden en rum door elkaar mengen. Vellen fillodeeg op aanrecht uitspreiden en bestrijken met boter. Dadelmengsel in midden scheppen. Fillodeeg om vulling dichtvouwen. Rondom bestrijken met boter en bestrooien met sesamzaad. Dadelflapjes op bakplaat leggen en in midden van oven in ca. 12 min. knapperig en licht goudbruin bakken. Uit oven op vier borden leggen. Yoghurt ernaast scheppen en garneren met plak sinaasappel. Direct serveren.

Tip

Op de vulling van deze dadelflapjes kunt u eindeloos variëren: Fijngehakte gedroogde vijgen en blanke rozijnen. Of van geweldige abrikozen met gedroogde appeltjes. De flapjes krijgen een mediterrane accent als u de gesmolten boter vervangt door olijfolie extra vierge.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 10 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 315 kCal - eiwit 6 g
vet 16 g - koolhydraten 35 g

Espressomousse met chocoladewafeltjes

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 zakje amandelschaafsel (45 g)
4 blaadjes witte gelatine
175 ml sterke koude koffie
2 eetlepels koffielikeur (slijter)
250 ml slagroom
6 eetlepels poedersuiker
150 g pure chocolade, in stukjes



Materialen

bakpapier, ijsbolletjeslepel

Bereiding

In droge koekenpan amandelschaafsel goudbruin roosteren. Laten afkoelen. In kom met ruim koud water gelatine ca. 5 min. weken. In steelpan 4 el koffie verwarmen. Gelatine uitknijpen en van vuur af al roerend in warme koffie oplossen. Rest van koffie en likeur erdoor roeren. Laten afkoelen. In kom slagroom met poedersuiker lobbijg kloppen en koffiemengsel erdoor spatelen. Mousse in koelkast in ca. 2 uur laten opstijven. Intussen in pan ruim water aan de kook brengen. Chocolade in kleinere pan doen en deze pan in kokend water hangen. Chocolade al roerend laten smelten en vervolgens al roerend laten afkoelen. Op bakpapier chocolade met bolle kant van lepel tot 8 rondjes van ca. 7 cm uitstrijken. Amandelschaafsel erover strooien. Chocoladewafeltjes laten opstijven en bakpapier voorzichtig verwijderen. Op vier borden 1 chocoladewafeltje leggen. Met ijstang 2 bolletjes espressomousse op chocoladewafeltje scheppen. Andere chocoladewafeltje erop leggen.

Wijadvies

Rijke, zoete rode wijnen en port

Bereidingstijd 120 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 570 kCal - eiwit 5 g
vet 41 g - koolhydraten 41 g

Fillodeegtaart met sesamvulling en honingsiroop

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Mediterraan	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

- 1 zak geroosterde sesamzaadjes (250 g)
- 2 zakjes blanke amandelen (a 45 g), fijngehakt
- 1 eetlepel koekkruiden
- 8 eetlepels vloeibare honing
- 125 g roomboter, gesmolten
- 1 pak fillobladerdeeg (diepvries, 225 g), ontdooid
- 1 kaneelstokje
- 2 eetlepels citroensap



Materialen

vierkante taartvorm ca. 25 x 25 cm

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175 °C. In kom sesamzaad, amandelen, koekkruiden, 3 el honing en helft van boter door elkaar mengen. Ontdooide deegvelletjes voorzichtig uitvouwen. Deegvel in ingevette taartvorm leggen en bestrijken met boter. Hierop nog 4 lagen deeg leggen, elke laag bestrijken met boter. Sesammengsel erop scheppen en gladstrijken. Andere 5 deegvellen erop leggen en ieder vel bestrijken met boter. Overtollig deeg langs randen wegsnijden. Met scherp mesje taart in 16 vierkanten porties verdelen. Niet helemaal insnijden tot op bodem. Taart in midden van oven in ca. 40 min. gaar en goudbruin bakken. Intussen in steelpan 250 ml water met 5 el honing en kaneelstokje aan de kook brengen. Ca. 8 min. zachtjes inkoken tot dunne siroop. Laten afkoelen en citroensap erdoor roeren. Taart uit oven nemen en honingsiroop gelijkmatig erover schenken. Taart laten afkoelen en siroop laten intrekken. Lauwwarm of op kamertemperatuur serveren.

Tip

Sinaasappelaroma: Geef deze taart een verfijnd sinaasappelaroma door het water voor de honingsiroop te vervangen door 250 ml sinaasappelsap, liefst vers geperst, en 1 eetlepel geraspte sinaasappelschil.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 40 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 255 kCal - eiwit 6 g

vet 19 g - koolhydraten 15 g

Franse appeltaart met calvadosrozijnen

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 12 Stuks.

100 g rozijnen
100 ml calvados (slijter)
125 g zachte roomboter, in blokjes
125 g witte basterdsuiker
250 g bloem
2 eierdooiers
7 frizure appels, geschild en in dunne plakjes
4 eetlepels abrikozenjam



Materialen

lage taartvorm doorsnede 28 cm, ingevet

Bereiding

In kommetje rozijnen met calvados mengen en minimaal 4 uur marinieren. Oven voorverwarmen op 200 °C. In kom boter met 100 g suiker tot glad mengsel roeren. Bloem, eierdooiers en 2 el koud water toevoegen en alles tot soepel deeg kneden. Deeg op met bloem bestoven werkvlak uitrollen tot ronde lap die iets groter is dan taartvorm. Taartvorm met deeg bekleden. Rozijnen afgieten en over bodem verdelen. Appelschijfjes er in overlappende cirkels opleggen. Rest van suiker erover strooien. Taart ca. 45 min. in oven bakken. Abrikozenjam met 1 el water in pannetje zachtjes verwarmen. Appels hier dun mee bestrijken.

Tip

Geen tijd of geduld om de rozijnen 4 uur te marinieren in de calvados? Breng de rozijnen dan samen met de calvados aan de kook en verwarm ze ca. 10 min. heel zachtjes tot ze het vocht hebben opgenomen en het overvloedige vocht is verdampt. Overigens zijn rozijnen gemarineerd in sinaasappellikeur ook een aanrader.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 285 wachten, 30 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 270 kCal - eiwit 3 g
vet 10 g - koolhydraten 42 g

Fruitsalade met zabaglionesaus

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type -	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 rijpe perziken, in partjes

125 g frambozen

4 eierdooiers

4 eetlepels suiker

100 ml Marsala (slijter)



Bereiding

Perziken en frambozen over vier mooie coupes verdelen. In pan ruim water aan de kook brengen. In metalen kom eierdooiers met suiker dik en schuimig kloppen. Kom in pan met kokend water hangen en al kloppend met handmixer geleidelijk marsala erbij schenken. Ca. 5 min. blijven kloppen tot luchtige crèmekleurige massa ontstaat die aan garde blijft hangen. Zabaglione over fruit scheppen en direct serveren.

Tip

Een zabaglione is een gebonden schuimige eiersaus van Italiaanse oorsprong. De marsala in deze zabaglione kan vervangen worden door cream sherry of zoete witte wijn.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 200 kCal - eiwit 5 g

vet 7 g - koolhydraten 26 g

Gebakken griesmeelpunten met druivensalsa

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

400 ml melk

1 eetlepel vloeibare honing

50 g griesmeel

250 g pitloze witte druiven, gewassen

4 gewelde abrikozen, in dunne reepjes

3 eetlepels gembersiroop

4 eetlepels bloem

4 eetlepels olie



Bereiding

In pan melk met honing aan de kook brengen. Griesmeel erdoor roeren en al roerend in 3-5 min. tot zeer dikke pap koken. Diep bord omspoelen en griesmeelmengsel erin schenken. Griesmeel in ca. 1 uur laten opstijven. Druiven halveren en in kom met abrikozen en gembersiroop door elkaar scheppen. 1 uur laten staan. Griesmeel in 8 punten snijden en door bloem wentelen. In koekenpan olie verhitten. Griesmeelpunten in ca. 4 min. goudbruin en gaar bakken, halverwege keren. Griesmeelpunten met druivensalsa serveren.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 60 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 325 kCal - eiwit 7 g

vet 12 g - koolhydraten 48 g

Gegrilde exotische fruitsalade met gember-bananenkward

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type -	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 mango
1 kleine ananas
1 papaja
4 eetlepels suiker
250 g bananenkward
2 eetlepels bakgember gesneden (potje)
25 g ongezoeten pecannoten



Materialen

ovenschaal ca. 25 x 35 cm

Bereiding

Grill voorverwarmen. Mango schillen en in plakken van pit snijden. Ananas in schijven snijden, schillen en in vieren snijden. Harde kern verwijderen. Papaja schillen, pitjes verwijderen en in stukken snijden. Fruit in ovenschaal leggen, suiker erover strooien en voorzichtig door elkaar husselen. Schaal ca. 10 cm onder hete grill schuiven en fruit ca. 15 min. grillen, tot het zacht is en randjes mooi bruin zijn. Intussen in kom gemberstukjes door bananenkward mengen. Pecannoten grof hakken. Fruit over vier borden verdelen en gember-bananenkward erop scheppen. Garneren met pecannoten.

Nabereiden

Variatie: De papaja kan goed vervangen worden door 2 perziken of nectarines. De salade wordt dan een tikkeltje zoeter.

Meer informatie over 'grillen'

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 15 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 295 kCal - eiwit 6 g

vet 6 g - koolhydraten 54 g

Gekarameliseerde rijstpuddinkjes met perzik

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Rijst	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1/2 pak dessertrijst (a 400 g)

1 liter volle melk

1 zakje vanillesuiker

125 g suiker

1 blik perziken (415 g)



Bereiding

In pan rijst met melk volgens aanwijzing op de verpakking zachtjes gaarkoken. Vanillesuiker en 100 g van suiker toevoegen en al roerend oplossen. Intussen grill voorverwarmen. Perziken afgieten, 4 perziken in stukjes en 1 perzik in dunne partjes snijden. Stukjes perzik door rijst mengen. Rijst in schaalpjes scheppen en rest van suiker erover strooien. Schaalpjes vlak onder grill schuiven en suiker in 2-4 min. laten smelten en lichtbruin laten worden. Garneren met partjes perzik op suikerlaagje.

Meer informatie over 'grillen'

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 500 kCal - eiwit 13 g

vet 9 g - koolhydraten 92 g

Gevulde appeltjes met speculaas en vanillevla

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

50 g rozijnen
1 theelepel tijm
100 ml appelsap
4 kleine stevige appels (bijv. Elstar)
8 speculaasjes
1 eetlepel boter
1/2 liter vanillevla



Materialen

ovenschaal ca. 20 x 20 cm

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. In steelpan rozijnen met tijm en appelsap aan de kook brengen en ca. 5 min. heel zachtjes verwarmen tot rozijnen vocht hebben opgenomen. Klokhuizen uit appels steken. Ontstane holtes iets groter maken. Speculaasjes verkruiden. Driekwart van speculaas door rozijnen scheppen. Appels vullen met rozijnenmengsel, goed aanduwen. Appels naast elkaar in ovenschaal zetten. Rest van speculaaskruim erover verdelen en op elke appel klontje boter leggen. In midden van oven appels in ca. 30 min. gaar laten worden. In vier diepe borden vanillevla schenken en gevulde appels in midden zetten.

Tip

Sneller in de magnetron: Dit toetje kan ook veel sneller worden bereid door de appeltjes in de magnetron te verwarmen. Zet de appeltjes in een magnetronschaal, dek ze af en reken op 7-10 min. op vol vermogen.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 30 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 334 kCal - eiwit 5 g

vet 11 g - koolhydraten 54 g

Gevulde perziken met amarettikoekjes en cacao

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type -	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 pak amaretti (koekjes, 100 g)
2 blikken perziken op sap (a 415 g)
2 eetlepels rozijnen
1 theelepel cacao
1 theelepel kaneel
1 eierdooier
100 ml witte wijn (halfzoet)
25 g roomboter



Materialen

keukenmachine, ovenschaal ca. 25 x 35 cm

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. In keukenmachine of met de hand koekjes verkrumelen. In zeef perziken laten uitlekken en met bolle kant naar beneden in ovenschaal leggen. In kom rozijnen, gemalen koekjes, cacao, kaneel, eierdooier en 1 el wijn door elkaar scheppen. Holtes van perziken vullen met rozijnenmengsel. Boter in vlokjes over perziken verdelen. Wijn erover druppelen. In midden van oven perziken ca. 12 min. bakken en licht laten kleuren. Warm of lauwwarm serveren. Lekker met koude mascarpone of crème fraîche.

Wijnadvies

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 10 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 275 kCal - eiwit 20 g

vet 9 g - koolhydraten 36 g

Granita van vermout met kaneel

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

3 kaneelstokjes

125 g suiker

4 eetlepels witte vermout

4 bramen



Materialen

diepvriesbak inhoud ca. 500 ml of ijsmachine

Bereiding

In pan kaneelstokjes ca. 10 uur laten weken in 1/2 liter water. Water met kaneelstokjes aan de kook brengen, suiker toevoegen en suiker al roerend laten oplossen. Pan van vuur nemen en vermout erdoor roeren. Mengsel laten afkoelen en kaneelstokjes verwijderen. Afgekoeld kaneelvocht in diepvriesdoos scheppen en in ca. 4 uur laten bevriezen. Na 1 uur ijs iedere 30 min. met vork stevig doorroeren om grote ijskristallen te voorkomen. (Of ijs volgens gebruiksaanwijzing tot ijs draaien in ijsmachine.) Granita over vier coupes verdelen. Eventueel garneren met kaneelstokje en braam.

Tip

Een granita is een Italiaans ijsgerecht, vergelijkbaar met een sorbet maar grover van structuur en minder zoet. Een granita wordt fijner van structuur als u het bijna bevroren ijsmengsel na twee of drie uur pureert met een staafmixer en dan nog minstens een uur in de diepvriezer stevig laat worden.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 840 wachten, 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 145 kCal - eiwit 0 g

vet 0 g - koolhydraten 34 g

Hangop met sesamkaramel en peer

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 liter volle yoghurt

1 theelepel boter

3 eetlepels sesamzaad

75 g suiker

1 rijpe handpeer, in stukjes

1 eetlepel citroensap



Bereiding

Schone theedoek in vergiet leggen en vergiet in kom hangen. Yoghurt in theedoek schenken en in ca. 8 uur laten uitlekken. Kort voor serveren in pan met dikke bodem boter verhitten. Sesamzaad toevoegen en in enkele minuten goudbruin bakken. Suiker en 1 el water toevoegen en suiker zonder roeren op laag vuur laten smelten. Pan af en toe omschudden. Vuur iets hoger draaien en suikerstroop verhitten tot karamelkleurig. Pan van vuur nemen. Hangop over vier schaaltes verdelen. Karamelsaus voorzichtig erover schenken en hard laten worden. Peer bedruppelen met citroensap en over schaaltes verdelen.

Tip

Neem voor dit hangoptoetje fruit van het seizoen: in de zomer lekker rood fruit, perziken, nectarines of pruimen. In de winter appel, peer of mandarijn.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 480 wachten, 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 200 kCal - eiwit 14 g

vet 4 g - koolhydraten 27 g

Hazelnoot-citroenyoghurt met frambozen

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 zakje hazelnoten (65 g), fijnggehakt
1 citroen
600 ml vanille slagroomyoghurt
1 zakje vanillesuiker
250 g frambozen



Bereiding

In droge koekenpan hazelnoten bruin roosteren. Hazelnoten op bordje laten afkoelen. Citroen schoonboenen en schil eraf raspen. Halve citroen uitpersen. In kom yoghurt met citroenrasp, 1 el citroensap en hazelnoten door elkaar roeren. Yoghurt minstens 1 uur afgedekt in koelkast zetten, zodat smaak zich kan ontwikkelen. In zeef frambozen voorzichtig wassen en goed laten uitlekken. Hazelnoot-citroenyoghurt in vier schaaltes scheppen en frambozen erover verdelen. Garneren met wat geraspte citroenschil.

Tip

Winterse variatie: Ook in de winter een lekker toetje met bijvoorbeeld partjes mandarijn of stukjes verse peer als alternatief voor frambozen. Of neem ingevroren frambozen.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 60 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 300 kCal - eiwit 8 g

vet 19 g - koolhydraten 24 g

Karnemelk-panna cotta met bosvruchtensaus

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Fusion	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 blaadjes witte gelatine
250 ml slagroom
1 vanillestokje, opengesneden
50 g suiker
250 ml karnemelk
4 eetlepels bosvruchtenjam
4 eetlepels bessenjenever (slijter)
2 kletskoppen (koek)



Materialen

eenpersoonssouffléschaaltjes, ingevet

Bereiding

In kom met koud water gelatine ca. 5 min. weken. In pan slagroom met vanillestokje aan de kook brengen en room ca. 5 min. zachtjes laten koken. Suiker al roerend in room oplossen. Vanillestokje verwijderen, met mesje merg eruit schrapen en vanillezaadjes weer door room roeren. Gelatine uitknippen en van vuur af al roerend in warme room oplossen. Room ca. 5 min. laten afkoelen. Karnemelk door room roeren en mengsel in soufflébakjes schenken. In koelkast panna cotta in 3 uur laten opstijven. In kom bosvruchtenjam en bessenjenever door elkaar roeren. Op soufflébakjes bordjes leggen, samen keren en panna cotta op bordjes laten glijden. Kletskoppen in tweeën breken en in panna cotta steken, bosvruchtensaus eromheen scheppen.

Tip

Panna cotta betekent letterlijk gekookte room. En hoewel er een beetje gesmokkeld wordt met gelatine, hebben de puddinkjes altijd ingekookte room met suiker als basis. Panna cotta wordt bijna altijd gegeten in combinatie met iets fruitigs.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 180 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 400 kCal - eiwit 5 g
vet 25 g - koolhydraten 34 g

Kersenkwarktaart met bessen-druivensap

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

10 blaadjes witte gelatine
500 g verse kersen, gewassen
100 ml dubbeldrank bessen & druiven
500 g volle kwark
175 g witte basterdsuiker
250 ml slagroom
200 g almond cookies (pak a 300 g)
100 g roomboter, gesmolten



Materialen

keukenmachine, springvorm (doorsnede 24 cm)

Bereiding

In kom met koud water gelatine ca. 5 min. weken. Intussen uit 1/3 van kersen (met kersenontpitter) pitten verwijderen. Ontpitte kersen in keukenmachine pureren. In pannetje dubbeldrank zachtjes verwarmen. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af al roerend in warme bessensap oplossen. Mengsel iets laten afkoelen. In kom kwark, gelatinemengsel, kersenpuree en suiker door elkaar roeren. In andere kom slagroom stijf kloppen en door kwarkmengsel scheppen. In keukenmachine cookies verkrumelen en gesmolten boter erdoor mengen. Koekjesmengsel over bodem van ingevette vorm verdelen en met bolle kant van lepel stevig aandrukken. Kwarkmengsel erover verdelen en bovenkant gladstrijken. Kersen met steeltjes rechtop in bovenkant van taart zetten. Taart in koelkast in ca. 3 uur laten opstijven.

Tip

Dit recept kunt u als basis voor uw eigen kwarktaart gebruiken. Varieer met het fruit: frambozen, rode bessen, aardbeien, bramen en/of blauwe bessen. Varieer ook met het vruchtensap: kies eens voor een andere dubbeldrank of neem versgeperst sinaasappelsap. En in plaats van volle kwark is vanillekwark of fruitkwark ook heerlijk.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 180 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 438 kCal - eiwit 10 g
vet 28 g - koolhydraten 38 g

Kruidige worteltaart met roomkaasglazuur

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

150 g walnoten
100 g roomboter, gesmolten
200 ml milde olijfolie
300 g basterdsuiker
4 grote eieren, gesplitst
300 g worteljulienne
250 g zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels koekkruiden
250 g verse roomkaas
1 dl slagroom



Materialen

keukenmachine, springvorm (doorsnede 24 cm), ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 150 °C. Tweederde van walnoten (in keukenmachine) in kleine stukjes hakken en in droge koekenpan goudbruin roosteren. In kom boter, olie en 250 g suiker tot romig mengsel kloppen. Eierdooiers erdoor kloppen en wortel, zelfrijzend bakmeel, koekkruiden en gemalen walnoten erdoor scheppen. In kom eiwitten stijf kloppen en door beslag spatelen. Beslag overdoen in met bakmeel bestoven vorm en bovenkant gladstrijken. Taart in oven ca. 45 min. bakken. Oven inschakelen op 175 °C en taart in nog ca. 30 min. gaar en lichtbruin bakken. (Taart afdekken met aluminiumfolie als bovenkant te donker wordt.) Intussen roomkaas, rest van suiker en slagroom goed door elkaar kloppen tot romig mengsel. Taart uit oven nemen en laten afkoelen. Afgekoelde taart dik bestrijken met roomkaasmengsel. Garneren met rest van walnoten.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 75 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 730 kCal - eiwit 13 g
vet 53 g - koolhydraten 50 g

Kruidkoektaart met mascarpone en appel

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

200 g zelfrijzend bakmeel
200 g bruine basterdsuiker
1 eetlepel koekkruiden
150 ml melk
1/2 liter appelsap
3 appels, geschild en in schijfjes
200 g mascarpone
1 theelepel kaneel



Materialen

springvorm doorsnede ca. 20 cm

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175 °C. Vorm invetten en bestuiven met zelfrijzend bakmeel. In kom zelfrijzend bakmeel, 150 g basterdsuiker, koekkruiden en mespunt zout door elkaar roeren. Al roerend scheutje voor scheutje melk toevoegen en blijven roeren tot beslag glad is. Beslag overdoen in vorm en gladstrijken. In midden van oven kruidkoek in ca. 1 uur gaarbakken. Laten afkoelen. Intussen in pan met appelsap, schijfjes appel in ca. 5 min. beetgaar koken. Appelschijfjes in zeef laten uitlekken en laten afkoelen, vocht opvangen en laten afkoelen. In kom mascarpone met 50 ml appelvocht en 50 g bruine suiker stijf kloppen. Vorm van afgekoelde kruidkoek verwijderen en koek op platte schaal leggen. Mascarpone over bovenkant uitstrijken en hierop schijfjes appel rangschikken. Bestuiven met kaneel.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 60 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 358 kCal - eiwit 6 g
vet 14 g - koolhydraten 54 g

Kruimeltaart met appel, blauwe bessen en pruimen

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 12 Stuks.

175 g roomboter, in blokjes
150 g suiker
300 g bloem
2 eierdooiers
50 g havermout
1 theelepel koekkruiden
4 frisure appels, geschild en in stukjes
5 pruimen, in vieren
125 g blauwe bessen
2 eetlepels custardpoeder



Materialen

taartvorm, doorsnede ca. 28 cm, ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. In kom 125 g boter met 100 g suiker tot glad mengsel roeren en 250 g bloem, eierdooiers en 2 el koud water toevoegen. Tot soepel deeg kneden. In andere kom rest van bloem met havermout, rest van suiker, rest van boter en koekkruiden met vingertoppen door elkaar wrijven tot deeg op kruimels lijkt. In kom appels, pruimen, bessen en custardpoeder voorzichtig door elkaar scheppen. Deeg op met bloem bestoven werkvlak uitrollen tot ronde, dunne lap van ca. 30 cm. Taartvorm bekleden met deeg. Appelmengsel erover verdelen. Kruimeldeeg over vulling strooien. Taart één richel onder midden in oven schuiven en in ca. 60 min. goudbruin en gaar bakken.

Tip

Andere fruitvarianties: Een taart om naar hartelust op te variëren. Met fruit van het seizoen bijvoorbeeld. In de zomer zijn in plaats van pruimen verse abrikozen of perziken ook heerlijk, en de blauwe bessen kunnen uitstekend vervangen worden door bramen. In de winter doet deze taart het goed met appels, peer en gedroogde pruimen of gedroogde abrikozen.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 60 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 310 kCal - eiwit 4 g
vet 14 g - koolhydraten 42 g

Mangoroom met limoen

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 limoen

1 eetlepel suiker

1 rijpe mango

100 ml slagroom

200 ml blanke vla (of vanillevla)



Materialen

keukenmachine, zesteur

Bereiding

Limoen schoonboenen en met citrustrekker schil in dunne reepjes eraf trekken. Limoen uitpersen.

Limoenschilletjes omscheppen met 1 el limoensap en suiker. Houd er een paar achter voor de garnering.

Mango schillen, pit verwijderen en vruchtvlees met scherp mes langs pit eraf snijden. In keukenmachine mango met 1 el limoensap pureren. Slagroom stijf kloppen. Blanke vla door mangopuree roeren.

Slagroom erdoor spatelen. Mangoroom over vier hoge coupes verdelen. Garneren met limoenschilletjes.

Tip

Een citrustrekker, of 'zesteur', trekt snel mooie, dunne sliertjes schil van citrusvruchten. Dit keukenhulpje bestaat uit een handvat met daaraan een metalen staafje met aan het platte uiteinde piepkleine gaatjes. Citrustrekkers zijn te koop in goed gesorteerde warenhuizen en kookwinkels.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 190 kCal - eiwit 2 g

vet 11 g - koolhydraten 22 g

Meloensalade met stracciatella-ijs

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

50 g pistachenoten

1 cantaloupemeloen

1 limoen

2 eetlepels vloeibare honing

1/2 liter stracciatella-ijs



Materialen

ijsbolletjeslepel

Bereiding

Pistachenootjes pellen en in zeef onder heet stromend water afspoelen. Nootjes tussen keukenpapier droogwrijven. Nootjes grof hakken. Meloen halveren en pitten verwijderen. Vruchtvlees in dunne plakken snijden, schillen en over vier bordjes verdelen. Limoen schoonboenen en schil eraf raspen. Limoen uitpersen. In kommetje limoenrasp met limoensap en honing tot dressing roeren. Dressing over plakken meloen scheppen. Met ijstang op elk bord 1 grote bol stracciatella-ijs scheppen. Meloensalade met pistachenootjes garneren en direct serveren.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 250 kCal - eiwit 5 g

vet 12 g - koolhydraten 29 g

Mini-appeltaartjes met tijm en pecannoten

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 12 Stuks.

2 stevige appels (Elstar, Jonagold)

3 takjes tijm

80 g pecannoten, grofgehakt

100 g blanke rozijnen

8 eetlepels schenkstroop

6 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries), ontdooid



Materialen

muffinvorm met 12 holtes, ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Appels schillen en in kleine blokjes snijden. Tijmblaadjes van takjes rissen. In kom appel, tijm, pecannoten, rozijnen en stroop door elkaar scheppen. Deegplakjes halveren. Elke holte bekleden met half plakje bladerdeeg. Appelmengsel erin scheppen. In oven taartjes in ca. 25 min. goudbruin en gaar bakken. Taartjes ca. 5 min. in vorm laten afkoelen. Lauwwarm of koud serveren. Lekker met vanilleroom.

Tip

De pecannoten kunnen vervangen worden door walnoten. Ook heerlijk zijn mini-perentaartjes met hazelnoten. Ga dan uit van 2 stevige, maar wel rijpe peren en 1 zakje hazelnoten van 65 g.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 25 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 200 kCal - eiwit 2 g

vet 11 g - koolhydraten 25 g

Omgekeerde nectarinetaart met kruiden en blauwe bessen

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

275 g zachte boter
4 eetlepels cream sherry
300 g witte basterdsuiker
5 nectarines, gehalveerd
125 g blauwe bessen
4 eieren
200 g bloem
zout
3 takjes rozemarijn, fijngehakt
2 theelepels gemalen kardemom



Materialen

dichte metalen taartvorm of boterkoekvorm (24 cm)

Bereiding

Oven voorverwarmen op 150 °C. In taartvorm 75 g boter smelten. Sherry en 100 g basterdsuiker erdoor roeren. Nectarines dicht tegen elkaar aan in vorm zetten, met snijvlak naar beneden. Blauwe bessen ertussen strooien. In kom rest van boter en suiker met handmixer in ca. 5 min. licht en romig kloppen. Een voor een eieren erdoor kloppen. Bloem, snufje zout, rozemarijn en kardemom erdoor spatelen. Beslag over fruit uitstrijken. Taart in midden van oven in ca. 1 uur goudbruin en gaar bakken. Uit oven taart 5 min. in vorm laten afkoelen, dan direct keren op platte schaal. Lauwwarm of koud serveren. Lekker met zure room.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 60 wachten

20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 441 kCal - eiwit 5 g
vet 25 g - koolhydraten 48 g

Opgerolde zuidvruchtentaart met kaneelglazuur

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

1/2 pak witbroodmix (a 500 g)
75 g zachte boter
125 ml melk, lauwwarm
1 ei, losgeklopt
50 g bruine basterdsuiker
2 theelepels kaneel
70 g rozijnen
50 g gedroogde abrikozen, in reepjes
75 g poedersuiker
bloem om te bestuiven



Materialen

springvorm (doorsnede 24 cm), ingevet

Bereiding

In kom broodmix met 25 g boter, melk en ei tot stevig deeg kneden. Op warme plaats deeg afgedekt ca. 30 min. laten rijzen. Deeg nogmaals doorkneden en op met bloem bestoven werkblad uitrollen tot rechthoek van 30 x 20 cm. 50 g boter, basterdsuiker, 1 tl kaneel, rozijnen en abrikozen over deeglap verdelen. Deeglap oprollen tot 30 cm lange rol en in 10 even grote stukken snijden. Deegrolletjes naast elkaar in vorm zetten. Afgedekt ca. 45 min. laten rijzen. Intussen oven voorverwarmen op 200 °C. Zuidvruchtentaart in oven in ca. 30 min. goudbruin en gaar bakken. In kom poedersuiker met 1 tl kaneel en 2 el water tot glanzend glazuur roeren. Glazuur over taart uitstrijken.

Wij nadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 105 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 270 kCal - eiwit 6 g
vet 8 g - koolhydraten 43 g

Pannenkoeken met walnotenijs

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 sinaasappels
poedersuiker
4 eetlepels sinaasappellikeur (slijter)
50 g walnoten, gehalveerd
4 kant-en-klare pannenkoeken, gezoet
3/4 liter walnotenijs



Materialen

ijsbolletjeslepel

Bereiding

Sinaasappels dik schillen en partjes tussen vliesjes uitsnijden, uitlopende sap opvangen. In kom sap met 2 el poedersuiker en 2 el sinaasappellikeur door elkaar scheppen. Partjes sinaasappel en walnoten erdoor scheppen. In magnetron pannenkoeken verwarmen volgens aanwijzing op verpakking. Pannenkoeken op vier borden leggen en besprenkelen met rest van sinaasappellikeur. Dik bestrooien met poedersuiker. Met ijstang in midden van elke pannenkoek 3 bolletjes walnotenijs scheppen. Sinaasappelpartjes erover verdelen.

Tip

Miniflesjes likeur: Voor toetjes en taarten zijn vaak maar enkele eetlepels likeur nodig. Koop dan niet meteen een grote fles. Van veel likeuren zijn ook miniflesjes met een inhoud van ca. 50 ml te koop bij de slijter.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 530 kCal - eiwit 9 g
vet 27 g - koolhydraten 56 g

Petits fours met bosvruchten

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 24 Stuks.

175 g bosbessenjam
5 eetlepels crème de cassis (slijter)
1 cake (400 g)
100 g aardbeien, in plakjes
250 g poedersuiker
slagroom (uit een spuitbus)
evt. 1 eetlepel zilverpillen (potje)



Bereiding

In kom jam en 2 el crème de cassis door elkaar roeren. Cake overlangs in 4 lange plakken snijden en bestrijken met jammengsel. Over 2 plakken plakjes aardbei verdelen. Andere plakken met jamkant naar beneden erop leggen en stapeltjes iets aandrukken. In kom poedersuiker met 3 el crème de cassis en 1 -2 el water tot glanzend roze glazuur roeren. Bovenkant van cakelagen bestrijken met glazuur. Elke stapel met groot glad mes in 12 vierkantjes van 4 x 4 cm snijden. Petits fours naast elkaar op schaal zetten en tot gebruik in koelkast zetten. Vlak voor serveren op elke petit four toefje slagroom spuiten (en garneren met zilverpilletjes).

Tip

Op deze petits fours is veel variatie mogelijk met vulling en glazuur. Maak citroentaartjes met een vulling van lemon curd en een glazuur met sinaasappellikeur of citroensap. Garneer met mooie citroenschilletjes. Gembertaartjes krijgen een vulling van gemberjam vermengd met sinaasappellikeur. Het glazuur is van gembersiroop en de garnering een dun plakje gember.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 145 kCal - eiwit 1 g
vet 4 g - koolhydraten 25 g

Plaattaart met pruimen en honing

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

1 pakje (roomboter)bladerdeeg (diepvries, 450 g)
1 sinaasappel
250 g geweldige pruimen, in niet te kleine stukjes
5 eetlepels vloeibare honing
4 eetlepels cognac of vieux (slijter)
150 ml crème fraîche
3 eieren, losgeklopt
bloem om te bestuiven



Materialen

bakpapier

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Sinaasappel schoonboenen en schil eraf raspen. Helft van sinaasappel uitpersen. In kom pruimen, sinaasappelsap en -rasp, 2 el honing en cognac door elkaar scheppen. Bakplaat bekleden met bakpapier. Aanrecht en deegroller bestuiven met bloem. Deegplakjes op elkaar leggen en uitrollen tot lap van 30 x 30 cm. Deeglap voorzichtig op bakplaat leggen. Randen van deeg ca. 1 cm omhoog vouwen. Pruimen in zeef boven kom laten uitlekken, vocht bewaren. Pruimen over deeg verdelen. Crème fraîche loskloppen met eieren, uitlekvocht van pruimen en 3 el honing. Crème-fraîchemengsel over pruimen verdelen. In midden van oven taart in ca. 30 min. gaar en goudbruin bakken.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 30 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 430 kCal - eiwit 7 g
vet 23 g - koolhydraten 47 g

Rabarber-amandeltaart met sinaasappel

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

1 sinaasappel
750 g rabarber, in stukjes
175 g lichtbruine basterdsuiker
2 zakjes vanillesuiker
200 g zachte boter
3 eieren
125 g blanke amandelen, fijngemalen
125 g zelfrijzend bakmeel
1 zakje amandelschaafsel (45 g)



Materialen

springvorm doorsnede ca. 20 cm

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Sinaasappel schoonboenen en schil eraf raspen. Halve sinaasappel uitpersen. In kom rabarber omscheppen met helft van sinaasappelrasp, 1 el basterdsuiker en 1 zakje vanillesuiker. In andere kom 175 g boter, 150 g basterdsuiker en 1 zakje vanillesuiker tot crèmekleurige massa kloppen. Eieren een voor een erdoor kloppen. Gemalen amandelen, zelfrijzend bakmeel en sinaasappelsap in gedeelten erdoor kloppen. Beslag overdoen in ingevette vorm en bovenkant gladstrijken. In zeef rabarber laten uitlekken en over beslag verdelen. In oven taart ca. 20 min. bakken. Intussen rest van boter smelten. Rest van sinaasappelrasp, 1 el suiker en geschaafde amandelen erdoor mengen. Oven terugschakelen naar 175 °C. Amandelmengsel over taart verdelen en taart in nog ca. 30 min. gaar en lichtbruin bakken.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 60 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 494 kCal - eiwit 10 g
vet 35 g - koolhydraten 38 g

Ricotta-clafoutis met bramen en vanille

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 12 Stuks.

400 g bramen
2-3 eetlepels bessenjenever
250 ml slagroom
1 vanillestokje, in lengte opengesneden
4 eieren
100 g witte basterdsuiker
250 g ricotta (kaas)
100 g bloem
poedersuiker



Materialen

lage taartvorm doorsnede 28 cm, ingevet

Bereiding

In kom bramen en jenever voorzichtig door elkaar scheppen. Oven voorverwarmen op 175 °C. In pan slagroom met vanillestokje ca. 5 min. zachtjes verwarmen. Vanillestokje eruit nemen en met mesje merg eruit schrapen. Merg weer door room roeren. In kom eieren met basterdsuiker en mespunt zout tot luchtig mengsel kloppen. Ricotta, room en bloem erdoor kloppen. Mengsel overdoen in taartvorm en bramen met vocht erover verdelen. In oven clafoutis in ca. 45 min. goudbruin en gaar bakken. Uit oven direct bestuiven met poedersuiker. Warm, lauwwarm of koud serveren. Vlak voor het serveren opnieuw bestuiven met poedersuiker.

Tip

Een clafoutis is een echte Franse taart, gemaakt van een soort pannenkoekenbeslag dat in de oven wordt gebakken. Oorspronkelijk met verse kersen, maar steeds vaker ook met ander vers zomerfruit, zoals abrikozen, perziken en blauwe bessen.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 45 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 207 kCal - eiwit 6 g
vet 12 g - koolhydraten 19 g

Rijstevlaai met kokostopping

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 16 Stuks.

1/2 pak witbroodmix (a 500 g)
1 eetlepel boter
3 eieren
1 blik kokosmelk (400 ml)
1 volle eetlepel custardpoeder
100 g suiker
1 beker rijstepap (1/2 liter)
75 g gemalen kokos
2 theelepels gemalen kardemom (of kaneel)



Materialen

vlaaivorm (doorsnede 30 cm), ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. In kom deeg bereiden van mix voor witbrood, boter en 150 ml lauw water volgens aanwijzing op verpakking. Deeg ca. 10 min. laten rijzen. In kom eieren loskloppen met kokosmelk, custardpoeder en helft van suiker. Rijstepap erdoor roeren. Aanrecht bestrooien met wat bloem en deeg uitrollen tot dunne lap met een doorsnede van ca. 32 cm. Vorm bekleden met deeg en deeg aan rand goed aandrukken, overtollig deeg langs bovenrand wegsnijden. Rijstepapmengsel erin schenken. In kom rest van suiker, kokos en kardemom door elkaar mengen. Over vlaai strooien. Vorm 1 richel onder midden in oven schuiven en rijstevlaai in ca. 35 min. goudbruin en gaar bakken. Laten afkoelen.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 35 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 182 kCal - eiwit 6 g

vet 8 g - koolhydraten 23 g

Rode-wijngelei met bramen en vanillesaus

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 fles rode wijn (750 ml)
1 sinaasappel, in plakken
1 vanillestokje, opengesneden
2 kruidnagels
1 kaneelstokje
9 blaadjes witte gelatine
150 g suiker
400 g bramen
125 ml slagroom
1/4 liter vanillevla



Materialen

puddingvorm inhoud ca. 1 liter

Bereiding

In pan (geen aluminium!) wijn met sinaasappel, vanillestokje, kruidnagels en kaneelstokje aan de kook brengen en op zacht vuur ca. 10 min. laten pruttelen. Gelatine ca. 5 min. weken in ruim koud water. Sinaasappel, kruiden en vanillestokje uit wijn verwijderen, vanillestokje bewaren. Suiker al roerend oplossen in warme wijn. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af al roerend in wijn oplossen. Pan in bak met koud water zetten tot wijn geleachtig wordt. Bramen erdoor scheppen. In ingevette puddingvorm scheppen en in koelkast wijngelei in ca. 3 uur laten opstijven. Met mes merg uit vanillestokje schrapen en in kom doen. Slagroom en vanillevla toevoegen en alles met handmixer tot romige saus kloppen. Platte schaal op puddingvorm leggen, samen keren en wijngelei op schaal laten glijden. Vanillesaus erbij geven.

Wijnadvies

Rijke, zoete rode wijnen en port

Bereidingstijd 180 wachten, 30 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 375 kCal - eiwit 6 g

vet 11 g - koolhydraten 46 g

Romige bitterkoekjestaart met mokkaboontjes

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

2 blaadjes witte gelatine
2 pakken bitterkoekjes (a 250 g)
250 ml slagroom
1 eetlepel oploskoffie
2-3 eetlepels (walnoten)olie
1/4 pakje chocolade mokkaboontjes (a 125 g)



Materialen

keukenmachine, springvorm doorsnede ca. 20 cm

Bereiding

In kom met ruim koud water gelatine ca. 5 min. weken. In keukenmachine bitterkoekjes fijnmalen. In kom slagroom stijf kloppen. Door slagroom 300 g bitterkoekjes spatelen. In steelpan 75 ml water aan de kook brengen. Koffiepoeder erin oplossen. 3 el koffie en walnootolie door rest van bitterkoekjes mengen. Gelatine uitknijpen en al roerend in rest van hete koffie oplossen. Gelatinemengsel door roommengsel roeren. Bitterkoekjesmengsel over bodem van ingevette vorm verdelen en met bolle kant van lepel goed aandrukken. Roommengsel erover uitstrijken. Garneren met rand van mokkaboontjes langs buitenrand van taart. In koelkast taart ca. 3 uur laten opstijven.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 180 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 411 kCal - eiwit 7 g

vet 23 g - koolhydraten 45 g

Roodfruitcoupe met witte-chocoladeroom

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type -	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes		Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

250 g aardbeien, in vieren

250 g frambozen

125 g bramen

150 g witte chocolade

125 ml slagroom

1/2 liter roomyoghurt aardbei



Materialen

dunschiller

Bereiding

In kom aardbeien, frambozen en bramen voorzichtig door elkaar scheppen. Boven steelpan 100 g chocolade in stukjes breken. Steelpan in pan met kokend water hangen en chocolade al roerend laten smelten. In andere kom slagroom bijna stijf kloppen. Gesmolten chocolade er voorzichtig door spatelen. Van rest van chocolade met dunschiller krullen schaven. Yoghurt over vier coupes verdelen en fruit erop leggen. Chocoladeroom erop scheppen. Garneren met chocoladekrullen.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 15 bereiden

Bevat per eenpersoonspportie

energie 500 kCal - eiwit 8 g

vet 30 g - koolhydraten 46 g

Roomijs met espresso en gember

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1/2 liter slagroomijs

200 ml hete, sterke espressokoffie

8 gemberbolletjes (pot), fijngesneden

4 eetlepels chocoladevlokken



Materialen

ijsbolletjeslepel

Bereiding

Met ijstang in vier cappuccinokoppen of wijde glaasjes flinke bol slagroomijs scheppen. Hete espresso erover schenken. Gember en chocoladevlokken erover strooien. Direct serveren. Lekker met een glaasje koffielikeur.

Tip

Dit recept vraag om variatie. Bijvoorbeeld roomijs met chocoladesaus, mokka-ijs of walnotenijs in plaats van slagroomijs. Ook heerlijk met een extra scheutje koffie- of chocoladelikeur!

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 225 kCal - eiwit 2 g

vet 7 g - koolhydraten 38 g

Roomkwarktaart met cranberrytopping

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

1 pak mix voor kwarktaart naturel
50 g boter, gesmolten
1/2 sinaasappel
340 g cranberry's
100 g suiker
250 ml slagroom
450 g magere kwark



Materialen

springvorm (doorsnede ca. 24 cm), bakpapier

Bereiding

Bodem en randen van springvorm bekleden met bakpapier. In kom mix voor kruimelbodem en boter mengen. Kruimelmengsel over bodem van taartvorm verdelen en met bolle kant van lepel stevig aandrukken. Taartbodem in koelkast ca. 15 min. laten opstijven. Intussen sinaasappel schoonboenen en 1 el schil eraf raspen. Sinaasappel uitpersen. In pan cranberry's met sinaasappelrasp, sinaasappelsap en suiker ca. 15 min. koken tot cranberrycompote gebonden is. Intussen in kom slagroom stijf kloppen. In andere kom taartmix met 400 ml water in ca. 2 1/2 minuut schuimig kloppen. Kwark erdoor kloppen. Slagroom door kwarkmengsel spatelen en dit over taartbodem verdelen. Taart ca. 4 uur in koelkast laten opstijven. Cranberrycompote laten afkoelen. Kort voor serveren cranberrycompote over taart uitstrijken.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 240 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 413 kCal - eiwit 9 g
vet 19 g - koolhydraten 53 g

Schuimtaartjes met rode vruchten

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 7 Stuks.

4 eiwitten

200 g suiker

250 g kleine aardbeien, gehalveerd

125 g bramen

125 g frambozen

maïzena om te bestuiven



Materialen

bakpapier

Bereiding

Oven voorverwarmen op 100 °C. In beslagkom eiwitten stijfkloppen. Beetje bij beetje suiker toevoegen. Blijven kloppen tot taaie en glanzende massa ontstaat. Bakplaat bekleden met bakpapier en licht bestuiven met maïzena. Met behulp van twee eetlepels 7 bergjes eiwit van ca. 8 cm doorsnede op bakplaat scheppen. In midden van elk bergje kuiltje maken. Eiwitbergjes in midden van oven in ca. 1 1/2 uur laten drogen, oventeur op kiertje zetten. In kom aardbeien, bramen en frambozen voorzichtig door elkaar scheppen. Schuimtaartjes laten afkoelen en vlak voor het serveren vullen met fruit. Lekker met bolletje ijs.

Tip

Het geheim van mooie schuimtaartjes zit 'm in de eieren. Alleen met echt verse eieren, met de houdbaarheidsdatum nog enkele weken in het verschiet, wordt het eiwitschuim mooi luchtig en stevig genoeg om als bergjes op de bakplaat te blijven staan.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 90 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 170 kCal - eiwit 3 g

vet 0 g - koolhydraten 39 g

Sinaasappeltaart met kardemomsiroop

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 12 Stuks.

2 sinaasappels
250 g zachte roomboter
300 g witte basterdsuiker
5 eieren
250 g cakemeel
250 g mascarpone
1/2 theelepel gemalen kardemom



Materialen

springvorm (doorsnede 26 cm)

Bereiding

Oven voorverwarmen op 150 °C. Sinaasappels goed schoonboenen en van 1 sinaasappel schil eraf raspen. Sinaasappel uitpersen. Andere sinaasappel in dunne plakjes snijden. In kom boter met 250 g suiker met handmixer tot romig mengsel kloppen. Eieren een voor een erdoor kloppen. Volgend ei pas toevoegen als vorig ei helemaal is opgenomen. Cakemeel en geraspte sinaasappelschil luchtig erdoor spatelen. Beslag in ingevette springvorm schenken. Plakjes sinaasappel erop leggen. In midden van oven cake in 1 1/2 uur gaar en goudbruin bakken. In kom mascarpone met helft van sinaasappelsap luchtig kloppen. Cake uit oven nemen en helemaal laten afkoelen. Uit springvorm nemen en met groot mes overlangs doormidden snijden. Onderste helft op schaal leggen en mascarpone erover uitstrijken. Bovenste cakehelft erop leggen. In pannetje op zacht vuur rest van sinaasappelsap met 50 g suiker en kardemom 2-3 min. zachtjes verwarmen tot mooie siroop ontstaat. Siroop over taart schenken.

Tip

De vulling van mascarpone maakt deze taart erg machtig. U kunt de taart ook vullen met een luchtigere vulling van 200 ml stijfgeklopte slankroom waar u 125 ml zure room door spatelt.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 90 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 463 kCal - eiwit 7 g
vet 29 g - koolhydraten 43 g

Taart van romige mousse en mango

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 8 Stuks.

5 blaadjes witte gelatine
250 ml gekoeld mangosap
4 eetlepels sinaasappellikeur (slijter)
1/2 pak bastognekoeken (a 260 g)
40 g roomboter, gesmolten
250 ml slagroom
6 eetlepels poedersuiker
1 mango
2-3 eetlepels (extra) pure hagelslag



Materialen

keukenmachine, lage taartvorm doorsnede ca. 20 cm

Bereiding

In kom met koud water gelatine 5 min. water weken. In steelpan 50 ml mangosap aan de kook brengen. Gelatine uitknijpen en van vuur af al roerend in hete sap oplossen. In kom rest van mangosap, 2 el likeur en gelatinemengsel door elkaar roeren. Ca. 15 min. laten afkoelen tot mengsel gelechtig wordt. Intussen in keukenmachine bastognekoeken fijn verkrumelen en boter erdoor mengen. Mengsel over bodem van ingevette vorm verdelen. Met bolle kant van lepel goed aandrukken. In andere kom slagroom met poedersuiker stijf kloppen en door mangosapmengsel spatelen. Mangomousse over taartbodem verdelen. Taart in koelkast ca. 3 uur laten opstijven. Mango schillen, vruchtvlees in plakken van pit snijden en in stukjes snijden. In kom mango en rest van likeur door elkaar scheppen en tot gebruik laten staan. Voor serveren mango over taart verdelen en garneren met hagelslag.

Tip

Een heerlijke taart om op te variëren. De mousse heeft een licht tropische smaak en combineert goed met allerlei soorten tropisch fruit. Ook heerlijk zijn blokjes kiwi of ananas. Of maak een fruitsalade van verschillende soorten tropisch fruit.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 180 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 338 kCal - eiwit 4 g
vet 20 g - koolhydraten 34 g

Tarte tatin met peer en amandelspijs

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

5-7 rijpe handperen

1/2 pakje amandelspijs (a 300 g), verkruimeld

75 g suiker

25 g roomboter, in blokjes

5 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries, ontdooid)

flesje chocoladesaus



Materialen

dichte metalen taartvorm of boterkoekvorm (24 cm)

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Peren schillen, halveren en klokhuizen verwijderen. Amandelspijs in holtes van peren drukken. Suiker en boter over bodem van taartvorm verdelen en op matig hoog vuur tot goudbruin laten karameliseren. Van vuur af peren met bolle kant naar beneden in karamel rangschikken. Op met bloem bestoven werkvlak deegplakjes op elkaar leggen en uitrollen tot ronde, dunne lap die iets groter is dan doorsnede van taartblik. Deeglap op peren leggen en zijkanten instoppen. In oven taart ca. 30-40 min. goudbruin en gaar bakken. Uit oven plat bord op deeg leggen en taart voorzichtig keren (voorzichtig met hete karamel!). Laten afkoelen tot lauwwarm. Serveren met chocoladesaus.

Tip

Wie elektrisch of met inductie kookt zou problemen kunnen ervaren met het karameliseren van de suiker in de taartvorm. Maar de karamel kan ook prima eerst in een steelpannetje worden bereid.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 35 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 325 kCal - eiwit 3 g

vet 17 g - koolhydraten 41 g

Tarte tatin met vijgen en walnoten

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

50 g roomboter

75 g suiker

8 verse vijgen

16 walnoten (of pecannoten)

2 eetlepels sinaasappellikeur (slijter)

5 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries), ontdooid



Materialen

dichte metalen taartvorm of boterkoekvorm (24 cm)

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. In taartvorm boter op laag vuur laten smelten. Suiker gelijkmatig in vorm strooien en op laag vuur in ca. 10 min. lichtbruin laten kleuren. Vijgen wassen, droogdeppen en halveren. In elke helft voorzichtig walnoot duwen. Besprenkelen met likeur. Vijgen met bolle kant naar beneden in taartvorm leggen. Deegplakjes op met bloem bestoven aanrecht op elkaar leggen en uitrollen tot ronde lap van ca. 26 cm doorsnede. Deeg op vijgen leggen en deegrand tussen vorm en vijgen duwen. In midden van oven taart in ca. 20 min. gaarbakken. Direct uit oven platte schaal op vorm leggen, samen keren (oppassen voor hete karamel!) en taart op bord laten glijden. Lekker met crème fraîche, dikke yoghurt of bolletje ijs.

Tip

Wie elektrisch of met inductie kookt zou problemen kunnen ervaren met het karameliseren van de suiker in de taartvorm. Maar de karamel kan ook prima eerst in een steelpannetje worden bereid.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 20 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 273 kCal - eiwit 4 g

vet 17 g - koolhydraten 25 g

Vanille-citrustaart met krokante bodem

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

250 g bloem
125 g boter
70 g poedersuiker
2 eierdooiers
2 rode grapefruits
2 sinaasappels
500 g volle vanille-kwark



Materialen

keukenmachine, lage taartvorm (ca. 24 cm doorsnede), ingevet,
bakpapier, steunvulling

Bereiding

Oven op 175 °C voorverwarmen. In keukenmachine bloem, mespunt zout en boter met pulseknop tot kruimeldeeg mengen. Poedersuiker en dooiers toevoegen en kort kneden. Vorm met deeg bekleden. Deeg met bakpapier bekleden en vullen met steunvulling. In oven taartbodem ca. 50 min. bakken tot bodem mooi bruin is. Steunvulling en bakpapier verwijderen en taartbodem laten afkoelen. Intussen grapefruits en sinaasappels dik schillen en partjes tussen vliesjes uit snijden. Op keukenpapier laten uitlekken. Vanillekwark gelijkmatig over taartbodem uitstrijken en grapefruit- en sinaasappelpartjes erover verdelen. Direct serveren.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 50 wachten, 20 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 302 kCal - eiwit 6 g
vet 14 g - koolhydraten 36 g

Vlaflip met mangoroom en chocoladevla

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Hollands	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 rijpe mango
125 ml slagroom
200 ml milde yoghurt
4 eetlepels poedersuiker
1/2 liter chocoladevla



Materialen

staafmixer of keukenmachine

Bereiding

Mango schillen en in blokjes snijden. Enkele blokjes voor garnering apart houden. Rest in keukenmachine of met staafmixer pureren. In kom slagroom bijna stijf kloppen. Mangopuree, yoghurt en suiker voorzichtig door slagroom kloppen. In vier hoge coupes of glazen 2 cm mangoroom scheppen. Hierop 2 cm chocoladevla schenken. Hierop weer 2 cm mangoroom en 2 cm chocoladevla schenken. Hiermee doorgaan tot mangoroom en chocoladevla op zijn. Garneren met achtergehouden blokjes mango.

Wijnadvies

Rijke, zoete rode wijnen en port

Bereidingstijd 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 340 kCal - eiwit 7 g
vet 16 g - koolhydraten 41 g

Wafels met malaga-ijs en gemarineerde druiven

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Wereldkeuken	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

250 g pitloze blauwe druiven, gehalveerd
4 eetlepels medium dry sherry
2 eetlepels witte basterdsuiker
3 takjes munt, fijngehakt
8 galette wafels (pak a 250 g)
3/4 liter malagaroomijs



Materialen

ijsbolletjeslepel

Bereiding

In kom druiven met sherry, suiker en munt door elkaar scheppen. Op vier borden elk 1 wafel leggen. Met ijstang op elke wafel 3 bolletjes ijs scheppen. Gemarineerde druiven erop scheppen. Andere wafel erop leggen.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 325 kCal - eiwit 5 g
vet 10 g - koolhydraten 51 g

Warm ricottacakeje met blauwe bessen

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 bakje ricotta (kaas, 250 g)
2 eieren
1 1/2 eetlepel custardpoeder
100 g witte basterdsuiker
125 g blauwe bessen
4 eetlepels bosbessenjam
1/2 eetlepel balsamicoazijn



Materialen

keukenmachine, eenpersoonssouffléschaaltjes, ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175 °C. In keukenmachine ricotta, eieren, custardpoeder en basterdsuiker tot glad beslag mengen. Blauwe bessen dicht tegen elkaar aan op bodem van soufflébakjes leggen. Ricottabeslag erop scheppen. Bosbessenjam en balsamicoazijn door elkaar roeren en over cakejes scheppen. In midden van oven ricottacakejes in ca. 30 min. goudbruin en gaar bakken. Uit oven cakejes ca. 5 min. in vorm laten afkoelen. Warm of lauwwarm serveren.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 35 wachten, 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 290 kCal - eiwit 10 g
vet 9 g - koolhydraten 43 g

Wentelteefjes van suikerbrood met nectarine

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	brood/sandwiches	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 ei

150 ml melk

1/2 theelepel kaneel

6 sneetjes suikerbrood

50 g boter

250 g halfvolle fruitkwark perzik

4 nectarines, in schijfjes



Bereiding

In diep bord ei met melk en kaneel loskloppen. Plakken suikerbrood diagonaal halveren en door eimengsel wentelen. In koekenpan boter verhitten. Driehoekjes suikerbrood op matig hoog vuur in 4 min. goudbruin bakken, halverwege keren. Wentelteefjes dakpansgewijs op vier borden leggen. Nectarine ernaast leggen en perzikwark ernaast scheppen.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 465 kCal - eiwit 12 g

vet 22 g - koolhydraten 52 g

Yoghurt-crème brûlée met framboos en perzik

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Fusion	Type	-	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 rijpe perziken in stukjes

100 g frambozen

2 eetlepels frambozen-eau-de-vie of kirsch (slijter)

2 theelepels poedersuiker

2 bakjes Griekse yoghurt (a 150 g)

6 eetlepels (lichtbruine) basterdsuiker



Materialen

eenpersoonsovenschaaltjes, ingevet

Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Perziken over ovenschaaltjes verdelen. In diep bord frambozen met vork fijnmaken. Eau-de-vie en poedersuiker erdoor roeren. Frambozenpuree over perziken scheppen. Yoghurt over frambozenpuree scheppen en gladstrijken. Bruine suiker over yoghurt verdelen, zodat yoghurt volledig bedekt is met suikerlaagje. Schaaltjes zo dicht mogelijk onder grill schuiven en suiker in 2-3 min. laten karameliseren. Direct serveren.

Meer informatie over 'grillen'

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 10 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 265 kCal - eiwit 6 g

vet 8 g - koolhydraten 39 g

Yoghurtroomtaart met limoen en aardbeien

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Bakken	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 10 Stuks.

100 g bloem
25 g maïzena
6 eieren, eiwit en geel gescheiden
175 g witte basterdsuiker
2 limoenen
250 ml slagroom
3 zakjes vanillesuiker
150 g Griekse yoghurt
500 g aardbeien, in vieren



Materialen

springvorm (doorsnede 24 cm), ingevet

Bereiding

Oven voorverwarmen op 175 °C. Bloem en maïzena zeven. In kom eiwitten met 150 g basterdsuiker met handmixer opkloppen. In andere kom eigeel tot lichtgeel kloppen. Daarna voorzichtig het eigeel door het opgeklopte eiwit scheppen. Bloem erboven zeven en er voorzichtig door scheppen tot bloem geheel is opgenomen. Beslag overdoen in vorm en gladstrijken. In midden van oven biscuittaart in ca. 40 min. goudbruin en gaar bakken. In open oven taart laten afkoelen. Limoenen schoonboenen en schil eraf raspen. Limoenen uitpersen. Rest van basterdsuiker door limoensap roeren. In kom slagroom stijf kloppen met vanillesuiker. Griekse yoghurt en limoenrasp erdoor spatelen. Biscuittaart overlangs halveren en snijvlakken besprenkelen met limoensap. Onderkant op schaal leggen en een derde van room erover uitstrijken. Driekwart van aardbeien erover verdelen. Bovenkant van taart erop zetten. Bovenkant en zijkanten bestrijken met rest van room. Rest van aardbeien over taart verdelen.

Tip

De zijkant van deze taart wordt gegarneerd met amandelen nog mooier. Rooster daarvoor een zakje amandelschaafsel in een droge koekenpan mooi goudbruin en laat ze afkoelen. Druk vervolgens met de hand de amandelen tegen de zijkant van de taart. Draai de taart steeds een slag. Chocoladevlokken of hagelslag geven ook een fraai effect.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 40 wachten, 30 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 280 kCal - eiwit 7 g
vet 14 g - koolhydraten 32 g

Zandtaartjes met custard en bessen

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 jodenkoeken
50 g boter, gesmolten
1 eetlepel (crème)honing
125 ml volle melk
125 ml slagroom
1 vanillestokje, in de lengte opengesneden
1 ei (L)
1 eierdooier
3 1/2 eetlepel suiker
100 g rode bessen, gewassen



Materialen

keukenmachine, plasticfolie, lage eenpersoonstaartvormpjes

Bereiding

In keukenmachine koeken fijnmalen. Boter en honing erdoor mengen. Taartvormpjes bekleden met plasticfolie en koekmengsel stevig in vormpjes aandrukken. In pan met dikke bodem melk en slagroom met vanillestokje aan de kook brengen. Zodra mengsel kookt, pan van vuur nemen, vanillestokje verwijderen en apart houden. Intussen in andere pan ei, eierdooier en suiker luchtig en crèmekleurig kloppen. Al kloppend roommengsel bij eimengsel schenken. Mengsel onder voortdurend roeren op laag vuur verwarmen tot gebonden vla ontstaat. Met mesje merg uit vanillestokje schrapen en door custard roeren. Custard al roerend iets laten afkoelen. Zandtaartjes uit vormpjes nemen. Warme custard erover uitstrijken. Garneren met bessen en kaneelstokje.

Wijnadvies

Friszoete tot halfzoete witte wijnen

Bereidingstijd 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 485 kCal - eiwit 7 g
vet 34 g - koolhydraten 39 g

Zomertrifle met gemengd fruit

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	Zoete taarten en toetjes			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

250 aardbeien
1/2 eetlepel citroensap
25 g poedersuiker
1/2 kleine galiameloen, in blokjes
2 verse perziken, in schijfjes
125 g bramen
1/2 roomboter cake (a 400 g), in blokjes
1/4 liter vanillevla
1 beker geklopte slagroom (500 ml)



Materialen

keukenmachine, grote glazen schaal (inhoud 2 liter)

Bereiding

2 aardbeien achterhouden voor garnering. In keukenmachine rest van aardbeien met citroensap en poedersuiker tot gladde saus pureren. In kom meloen, perzik en bramen voorzichtig door elkaar scheppen. Helft van cake over bodem van schaal verdelen en hierover helft van aardbeiensaus schenken. Helft van fruit erover verdelen. Hierover rest van cake, aardbeiensaus en fruit verdelen. In kom vanillevla en slagroom door elkaar spatelen en over fruit uitstrijken. Trifle minstens 1 uur afgedekt in koelkast zetten, zodat smaak zich goed kan ontwikkelen. Achtergehouden aardbeien in vieren snijden. Trifle garneren met aardbeien.

Tip

Trifle is een traditioneel Engels dessert. In de originele versie bestaat het gerecht uit cake, geweekt in sherry of witte wijn met custard, fruit of jam en slagroom. De ingrediënten worden in die volgorde in laagjes in een glazen schaal gelegd en gegarneerd met fruit of noten.

Wijnadvies

Frisse, droge en krachtige roséwijnen

Bereidingstijd 60 wachten, 25 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie
energie 445 kCal - eiwit 7 g
vet 22 g - koolhydraten 56 g

