



Cakerecepten / v0.7

Inhoudsopgave.

Appel-speculaas cake (airfryer).....	3
Appelcake.	4
Bananenbrood met choco-kokostopping.	5
Bananencake met pistache, honing, limoen crème en feestelijk fruit.	6
Caramel cheesecake (airfryer).	8
Gâteau Ardéchois - kastanjecake.....	9
Tricele.	10
Gebruikte afkortingen.....	11

Appel-speculaas cake (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: Nederlandse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

1 appel, grote (Granny Smit)
200 g boter, zacht
3 eieren, grote
4 tl kruiden, speculaas-
200 g meel, bak-,
zelfrijzend
200 g suiker
¼ tl zout

- springvorm (Ø 19 cm)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Mix de suiker en de zachte boter indien mogelijk met een keukenmachine tot een romig en glad mengsel.

Voeg 1/3 van het bakmeel toe en mix het goed door.

Voeg de eieren toe en mix het tot een glad beslag.

Voeg het resterende meel en de speculaaskruiden toe en mix het goed door. Schenk het beslag in de ingevette springvorm en strijk het glad met de achterkant van een lepel.

Schil de appel en haal het klokkenhuis eruit. Snijd hem in partjes van ongeveer 5 mm dik. Leg deze trapsgewijs in een cirkel op de taart en druk ze zachtjes aan.

Bak de cake in een voorverwarmde Airfryer (150°C-60 min.).

Laat de cake 5 min. afkoelen in de bakvorm voordat je de cake uit de vorm haalt.

Laat de cake dan verder afkoelen op een rooster.

Tips:

Garneer de cake met wat slagroom en vers gesneden appel en chocolade.

Zowel warm als koud lekker.

Appelcake.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: SWZetter

Ingrediënten

4 appels, stevige kleine (bijv. Elstar)
200 g boter
½ citroen, schoongeboend en geraspt
2 eieren
2 tl kaneel
200 g meel, bak-, zelfrijzend, gezeefd
150 g suiker, basterd-, bruine

Extra benodigdheden:

- bakpapier
8 vormpjes, ronde vuurvaste (Ø 8-10 cm), ingevet

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Schil de appels.
Snijd de appels in vieren.
Verwijder de klokhuizen uit de appels.
Snijd de kwarten appels in dunne schijfjes.
Smelt de boter.
Roer de suiker door de boter.
Klop de eieren los.
Scheep het bakmeel en de eieren door het botermengsel.
Scheep de kaneel, appelschijfjes en citroenrasp door het beslag.
Bekleed de bodem en de zijkanten van de vormpjes met bakpapier.
Scheep het beslag in de vormpjes.
Bak de cakejes in 30 min. goudbruin en gaar.
Laat de cakejes 10 min. in de vorm afkoelen.
Laat de cakejes 20 min. afkoelen op een rooster.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bananenbrood met choco-kokostopping.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: AllerHande,
Giorgia's kitchen

Ingrediënten

2 tl bakpoeder
3 bananen, rijpe
250 g chocolade-
druppels, pure
80 g dadels, zonder pit
3 eieren, middelgrote
2 tl kaneel, gemalen
2 el kokosyoghurt,
ongezoet
1 el kokosrasp
175 g meel, spelt-,
volkoren
½ el olie, olijf-, milde
¼ tl zout

- cakevorm (25 cm,
ingevet)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 165°C.

Bekleed de bodem van de ingevette cakevorm met bakpapier.

Doe de bananen, de eieren, de olie, de kokosyoghurt en de dadels in de blender.

Mix het tot een egaal mengsel en schenk het in een mengkom.

Voeg het speltmeel, de bakpoeder, de kaneel, 100 g van de chocoladedruppels en het zout toe en roer het met een spatel tot een egaal mengsel.

Schep het mengsel in de bakvorm en bak het ca. 60 min. in de oven (tot het gaar is). Haal het uit de oven en laat het 60 min. in de vorm afkoelen.

Haal de cake uit de vorm.

Smelt de rest van de chocoladedruppels au bain-marie en schenk het gelijkmatig over de cake.

Bestrooi het direct met het kokosrasp.

Laat et vervolgens 20 min. opstijven in de koelkast.

Tip:

Snijd het bananenbrood in plakken, verdeel het over verschillende boterhamzakjes en leg in de vriezer.

Haal het 60 min. voor gebruik uit de vriezer of verwarm het kort in de oven.

Bereidingstijd: 15 min.

Grill-/oventijd: 60 min.

Wachttijd: 80 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 290

Eiwit: 6 g

Koolhydraten: 40 g

w/v suikers: 27 g

Natrium: - mg

Vet: 11 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 6 g

Vezels: 4 g

Groente: - g

Zout: 0,4 g

Bananencake met pistache, honing, limoencrème en feestelijk fruit.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

2 tl bakpoeder
½ banaan
3 bananen, rijpe,
geprakt
250 g bloem, gezeefd
½ el boter, room-, om in
te smeren
125 g boter, room, op
kamertemperatuur
2 eieren
½ grapefruit
65 g honing
100 g kaas, room-
1½ limoen
½ mango, geschild
½ mandarijn
¼ meloen, Cantaloupe,
geschild
100 g noten, pistache-,
gepeld
200 ml room, slag-,
verse

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Besmeer de zijanten van de cakevorm met
boter.
Bekleed de bodem van de vorm met bakpapier.
Mix de roomboter, de suiker en de honing in 3
min. smeug in de keukenmachine.
Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix het geheel
5 min.
Voeg de bloem, het bakpoeder en het zout toe
en mix het 1 min. op de hoogste stand.
Voeg de geprakte banaan en pistachenoten toe
en mix het geheel ½ min. door.
Giet het beslag in de vorm en bak de cake in ca.
60 min. gaar en goudbruin.
Haal de cake uit de oven en laat hem 30 min.
rusten.
Maak intussen de limoencrème.
Sla de room lobbij met een garde.
Meng de room met de roomkaas en de rasp en
sap van 1 limoen tot een egaal mengsel.
Meng de poedersuiker erdoor en zet de
limoencrème vervolgens in de koelkast.
Snijd de mandarijn, de sinaasappel en de
grapefruit in dunne ronde plakken.
Steek uit de geschilde mango en meloen
sterren.
Snijd de halve banaan in plakken.
Haal de afgekoelde bananencake uit de
cakevorm en versier hem met de
limoencrème, het feestelijke fruit en de rasp
van een ½ limoen.

Ingrediënten (vervolg)

½ sinaasappel
100 g suiker, kristal-
75 g suiker, poeder-
1 snf zout

- bakpapier
- cakevorm, langwerpig,
30 cm
- garde
- keukenmachine
- sterrenuitstekers (2
maten)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Caramel cheesecake (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

2 el Bebogeen Caramel
250 g crème fraîche
3 eieren
½ pk koekjes, Bastogne
3 el maïzena
100 g margarine
250 g ricotta
100 g suiker

- springvorm, ronde,
hoge (Ø 20 cm)

Bereiding.

Verkruimel de helft van het pak koekjes in een kom fijn.
Smelt in een steelpannetje 100 g margarine en meng de fijn verkruimelde koekjes erdoor.
Leg een bakpapiertje op de bodem van de springvorm en bestrijk dit met het koekjesmengsel.
Zet het koekjesmengsel 15 min. in de koeling.
Verwarm de Airfryer voor op 160 °C.
Doe de ricotta, de crème fraîche, de suiker, de caramelco, in een kom.
Meng de ingrediënten en klop ze 5 min. luchtig.
Voeg de eieren één voor één toe en roer weer luchtig door.
Voeg de maïzena toe en roer het er goed door.
Schenk het mengsel op het koekjesmengsel in de springvorm.
Zet de springvorm in de Airfryer zonder de mand.
Stel de timer in op 25 min.
De cheesecake is klaar als u de timer hoort en het midden is gestold.
Zet de springvorm in de koeling en laat de cake min. 3 uur afkoelen.
Garneer de cake met de Bebogeen Caramel.



Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gâteau Ardéchois - kastanjecake.



Menugang: Gebak
Keuken: Franse
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: FrankrijkPuur.nl

Ingrediënten

½ zk bakpoeder
200 g bloem, tarwe-
200 g boter, room-
4 eieren, wit en dooier
gescheiden
300 g purée de marrons
(of 1 blij crème de
marrons (ca. 450 g))
100 g suiker, kristal-
150 g suiker, kristal-
(als je purée de marrons
gebruikt)
- suiker, poeder-
1 snf zout

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 50-55
min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng de tarwebloem, de bakpoeder en het zout in een kom.
Doe in een andere kom de eiwitten en klop deze op tot stevige pieken.
Klop ook de eigelen samen met 100 g suiker in een andere kom op tot een stevig mengsel.
Smelt de roomboter in een pannetje.
Meng, als je purée de marrons gebruikt, dit dan met 150 g suiker en de boter tot een glad mengsel (gebruik evt. een staafmixer om de laatste klontjes eruit te halen, afhankelijk van hoe glad je de cake wilt hebben).
Meng, als je crème de marrons gebruikt, deze zonder verder suiker toe te voegen met de boter, aangezien hier van zichzelf al genoeg suiker in zit.
Doe vervolgens het kastanje-botermengsel bij het eigeel-suikermengsel en roer het goed door elkaar.
Voeg een derde van het eiwit en een derde van de bloem toe aan dit mengsel, roer het stevig door elkaar.
Herhaal dit met de rest van het eiwit en de bloem tot alles goed door elkaar gemengd is.
Vet een taartvorm in met wat boter en giet het beslag in de vorm.
Zet de cake gedurende 50-55 min. in de oven.
Controleer de gaarheid met een satéprikker (als deze er droog uit komt, is de cake gaar).
Bestrooi de cake met de poedersuiker.

Tip:

Heb je nog wat purée over, maak daar dan eenvoudig crème van door wat suiker en water toe te voegen, dit te verwarmen en even met de staafmixer te mengen. Kastanjecrème is lekker om bij de cake te serveren, of bijvoorbeeld op je brood, door je toetje of yoghurtontbijt te doen.

Tricle.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Albanese
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DeBalkan.nl

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
150 g bloem
- boter
4 eieren
- kaneel, voor garnering
200 ml melk,
gecondenseerde
200 ml melk, ingedikte
150 g suiker
200 ml room

Bereidingstijd: 90 min.
Grill-/oventijd: 30-35
min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

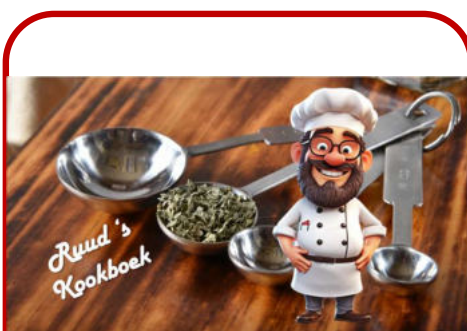
Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een bakvorm in met boter.
Split de eieren en klop de eiwitten stijf met een mixer.
Zet de eieren opzij.
Klop in een andere kom de eidooiers met suiker tot een licht en romig mengsel.
Voeg geleidelijk de bloem en het bakpoeder toe aan het eidooiermengsel en meng het goed.
Spatel voorzichtig de stijfgeklopte eiwitten in het beslag.
Giet het beslag in de ingevette bakvorm en bak het ca. 30-35 min. tot de cake goudbruin en veerkrachtig is.
Laat de cake afkoelen en prik er met een vork gaatjes in.
Meng in een kom de gecondenseerde melk, de ingedikte melk en de room.
Giet dit mengsel gelijkmatig over de cake, zodat het goed wordt opgenomen.
Bestrooi daarna de triclece met een beetje kaneel.
Zet de triclece tot slot minstens 1 uur in de koelkast voordat je hem serveert.
Snijd de triclece in stukken en geniet van deze heerlijke drie-melkencake.

Tips:

- Gebruik voor ingedikte melk bijvoorbeeld verdunde gecondenseerde melk.
- Vervang de gewone gecondenseerde melk door gecondenseerde kokosmelk voor een veganistische versie van de triclece.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

