



Taartrecepten / v1.0

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave.

Appel-citroentaart.	3
Appel-laagjestaart met appel-kaneelbrokken en speculoos-swirls.	4
Appeltaart (airfryer).....	5
Bananentaart.....	6
Bananentaart met sinaasappelmarmelade.....	7
Chocoladetaart met witte stoofperen.	8
Flensjestaart.....	9
Omelette Siberienne - ijstaart (airfryer).....	10
Plaattaart zomerfruit.	11
Taartje met ricotta en frambozen.	12
Gebruikte afkortingen.....	13

Appel-citroentaart.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 8-10
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

175 g boter, room-, ongezoeten (kamertemperatuur)
1 citroen, schoon-geboend
1 ei, losgeklopt
1 kg goudreinetten, geschild
3 tl kaneel, gemalen
1 pk Koopmanmix voor appeltaart
75 g rozijnen, blauwe, geweld
50 g suiker

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 180°C.
Snijd intussen de appels in dunne partjes.
Scheep de appel om met de suiker en de kaneel.
Rasp de gele schil van de citroen boven de appels.
Halveer de vrucht en knijp 1 helft boven de appels uit.
Voeg de rozijnen toe en meng de appels goed.
Knead met de mixer of in de keukenmachine de appeltaartmix, het ei en de boter tot een samenhangend deeg.
Bekleed een taartvorm met het deeg.
Verdeel het appelmengsel over de deegbodem en druk licht aan.
Bak de appeltaart in de voorverwarmde oven in 1 uur goudbruin en gaar.
Haal de taart uit de oven en laat in de vorm afkoelen.
Bewaar de taart afgedekt op een koele plek.

3

Bereidingstijd: 100 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 398
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Appel-laagjestaart met appel-kaneelbrokken en speculoos-swirls.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

150 g appel-kaneel
chocoladebrokken
4 appels, in plakjes
20 g boter
2 l ijs, vanille-
1 tl kaneel
200 g speculaas
100 g speculoospasta

1 cakevorm

Bereiding.

Haal het ijs 15 min. van tevoren uit de vriezer. Verhit de boter in een koekenpan en bak de appels samen met het kaneel 5 min. Bekleed een cakevorm met bakpapier. Laat het papier royaal uitsteken over de randen, zodat u de taart makkelijk uit de vorm kunt krijgen. Verdeel een laagje ijs over de bodem van de cakevorm. Verdeel vervolgens $\frac{1}{4}$ van de appels, $\frac{1}{4}$ van de speculoospasta, $\frac{1}{4}$ van de speculaas, $\frac{1}{4}$ van de appelkaneel-chocoladebrokken en tot slot weer een laag ijs. Herhaal deze stappen nog 3 keer. Zet de ijstaart minimaal 3 uur in de vriezer. Snijd de ijstaart in plakken en serveer aan uw gasten.

Tip:

Serveert de ijstaart eens met schenkstroop.

Vorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
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

Appeltaart (airfryer).



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

Ingrediënten

Voor het deeg:

125 g boter, room- of margarine
½ citroen
250 g meel, bak-, zelfrijzend
125 g suiker, basterd-
- zout

Voor de vulling:

1½ kg appels (bijv. Elstar, Jonagold)
2 el custard, vanille- (vanillepudding)
3 el jam, abrikozen-
1 mp kaneel
10 g krenten
60 g rozijnen, blanke
200 g suiker

Airfryer Viva:

3 springvormen (Ø 16 cm)

Airfryer Avance XL:

1 springvorm (Ø 20 cm)
- bakpapier
- suiker, poeder-

Bereiding.

Maak de citroen schoon, rasp de schil en pers de vrucht uit.

Meng de boter met de suiker, het citroensap, de rasp van de schil en 1 mp zout tot een egale massa.

Meng daarna met een wrijvende beweging het zelfrijzend bakmeel met het botermengsel.

Schil en snijd de appels.

Meng deze met de rozijnen, de krenten, de custard, de abrikozenjam, de kaneel en de suiker.

Rol het deeg uit tot één plak van 28 cm (voor 1 vorm in de Airfryer Avance XL) of 3 plakken van 20 cm (voor 3 vormen in de Airfryer Viva).

Vet de vorm(en) in met een beetje vloeibare boter en leg er een bakpapiertje in.

Leg de deegplak in de vorm en druk hem mooi aan.

Om te voorkomen dat er luchtballen vormen, prik je met een vorm gaatjes in de bodem.

Verdeel de vulling in de vorm en bak de taart af (Viva: 160°C-30 min. - Avance XL: 160°C-50 min.).

Laat de taart afkoelen in de springvorm en bestrooi ze/hem met wat poedersuiker.

Tip:

Vervang een deel van de appel gerust eens door abrikoos, peer of kersen.

Bereidingstijd: 60-90 min.

Airfryertijd: 30-50 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

Bananentaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: ***
Bron: Kookfans

Ingrediënten

Voor de bodem:
130 g bloem
6 el boter, koude
4 el water, koude
½ tl zout

Voor de vulling:
3 bananen
1 zk kloppudding
banaan
1 zk Klop Klop
480 ml melk

Bereiding.

Bodem:

Mix de bloem en het zout in een kom.

Doe de boter erbij en prak met een vork tot het formaat van kruimels.

Voeg het water toe en meng het tot het een glad geheel wordt.

Rol het tot een bal en leg op een met bloem bestrooid oppervlak.

Rol het deeg uit.

Doe het deeg in een taartvorm en druk het lichtjes aan.



Vulling:

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bak de taartbodem 10-15 min. en laat hem afkoelen.

Snijd 2 bananen in plakjes en verdeel deze over de bodem.

Doe 400 ml melk in een kom en mix met de kloppudding tot een glad en dik geheel.

Maak de Klop Klop met 80 ml melk volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Voeg 2/3 van de Klop Klop toe aan de pudding en meng deze.

Doe het mengsel op de taartbodem en leg de taart een uur in de koelkast.

Verdeel hierna de overgebleven Klop Klop over de taart.

Decoreer de taart met de laatste in plakjes gesneden banaan.

Eet smakelijk!

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 verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bananentaart met sinaasappelmarmelade.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: ***
ron: Jumbo

Ingrediënten

4 bananen
6 pl bladerdeeg
65 g bloem
1 ei, losgeklopt
4 eierdooiers
½ l melk
200 g sinaasappel-
marmelade
100 g suiker
2 zk suiker, vanille-
- zout, snuffje

- bakpapier

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Leg op het bakpapier de plakjes deeg met ½ cm overlap in een rechthoekvorm van 2 x 3 plakjes.
Snijd 1 cm rondom van de rand.
Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
Leg het afgesneden deeg rondom op de buitenkant van het deeg zodat er een rand ontstaat.
Snijd overtollig deeg weg.
Prik gaatjes in het deeg tussen de randen.
Bak de taartbodem in ca. 25 min. goudbruin.
Breng de melk tegen de kook.
Mix de eidooiers, suiker en het zout tot een romige crème.
Zeef de bloem boven de crème.
Meng de bloem door de crème.
Voeg de melk langzaam mixend bij de crème.
Giet alles in 1 pan en breng het al roerend aan de kook.
Laat het geheel 5 min. op laag vuur doorkoken (af en toe roeren!).
Strijk de room uit over de taartbodem.
Laat de taart afkoelen.
Snijd de bananen in dikke plakken.
Leg de banaanplakken op de taart.
Warm de marmelade op.
Verdeel de marmelade met een kwast over de bananentaart.
Laat de marmelade afkoelen.
Snijd de taart in stukken.

Bereidingstijd: 30-60* min.

*afkoelen: ca. 30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 539

Eiwit: 11 g

Koolhydraten: 81 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 19 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 11 g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Chocoladetaart met witte stoofperen.



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

Ingrediënten

Voor de stoofperen:

5 peren, stoof-, geschild
1 fls wijn, witte
60 g suiker
3 tl kaneel
2 rp sinaasappelschil
3 cm gember, in plakjes

Voor de taart:

250 g boter
- boter, om in te vetten
350 g chocolade, pure, fijngesneden
5 eieren
150 g suiker, riet-
- zout
5 el siroop, agave-
90 g bloem
200 g crème fraîche

- bakpapier
- mixer
- springvorm

Bereiding.

Stoofperen:

Kook de stoofperen 2 uur lang in witte wijn samen met de suiker, kaneel, sinaasappelschil en gember.
Voeg eventueel tussentijds extra water toe, zodat de peren mooi onder water blijven staan.

Taart:

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bekleed een springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter.
Smelt de boter en chocolade samen au bain-marie of op laagvermogen in de magnetron. Let op, de chocolade mag niet te warm worden tijdens het verhitten.
Klop de eieren, rietsuiker, snufje zout en agavesiroop met een mixer luchtig.
Voeg het boter-chocolademengsel toe en spatel vervolgens de bloem door het beslag.
Giet het beslag in de springvorm en bak 25 min. af in de voorverwarmde oven.
Laat de taart helemaal afkoelen op een rooster.
Decoreer de chocoladetaart met crème fraîche en de warme witte stoofperen.

Tip:

Kook het kookvocht van de stoofperen in tot een siroop en serveer die bij de taart.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Stooftijd: 2 uur
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

Flensjestaart.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

12-15 flensjes
4 el jam
2½ dl vla, vanille-

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Stapel de gebakken flensjes op met ertussen beurtelings een laagje vanillevla en een laagje jam.

Tip:

Vervang de jam eens door appelmoes en/of rabarbermoes.

Omelette Siberienne - ijstaart (airfryer).



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron: Philips.nl

Ingrediënten

1 cake
150 g eiwit
1 bk ijs, room- met
Amarena kersen
- kersen, Amarena
- likeur, Kirsch
100 g suiker

Benodigd

Lage schaal of bak die
ruim in de Airfryer past

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Je leest het goed: een ijstaart bereiden in je airfryer. Door de cake en het eiwit zal het ijs niet gaan smelten als je hem afbakt in je airfryer. Maak indruk op je gasten met dit speciale dessert. Mijn favoriet is roomijs met Amarena kersen, maar varieer gerust.

Neem een ovenschaal die ruim in je airfryer past en bedek deze met plastic folie. Bedek de schaal met plakken cake van ongeveer 1 cm.

Zorg dat het ijs op temperatuur is, zodat je het gemakkelijk in de cake kan scheppen.

Schep het ijs in de cake en dek af met laagjes cake.

Pak in met plastic folie en laat in de diepvries opstijven, liefst 24 uur.

Los de cake en verwijder het plastic.

Klop het eiwit stijf totdat het pieken vormt.

Bedek de cake met het eiwit, maar zorg ervoor dat hij niet te hoog wordt en wel in de airfryer past.

Leg de cake op de grillpan accessoire en bak 10 min. op 180°C.

Los de taart op een mooie schaal en garneer met Amarena kersen.

Tips voor andere combinaties:

Karamelijs met een garnering van karamel fudge en verkruimelde Bastognekoekjes.

Bosvruchtenijs met een garnering van rood fruit.

Vanilleijs met een garnering van advocaat en Licor 43.

Koffieijs met een garnering van chocolade koffieboontjes en een lekkere espresso.

Plaattaart zomerfruit.



Menugang: Gebak, na-
gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

1 pk Bastognekoeken, in
grove stukken gesneden
1 rl bladerdeeg (270 g)
1 el citroenschil,
geraspt, onbespoten
2 mandarijnen, in
partjes
2 mango's, rijpe in
kleine partjes (1/2 cm)
500 g mascarpone,
losgeroerd
3 sinaasappels, in
partjes, ontvlied
1 el sinaasappelschil,
geraspt, onbespoten
250 ml slagroom
2 el suiker, kristal-, fijn
2 el suiker, poeder-
1½ vanillestokje, merg
eruit geschraapt

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bereid het deeg voor volgens de verpakking.
Rol het deeg met het meegerolde bakpapier
direct uit op de bakplaat.
Vouw ca. 1 cm. van het deeg naar binnen, zodat
een opstaande rand ontstaat.
Prik met een vork gaatjes in de bodem.
Bak de bodem in het midden van de oven in 15-
18 min. goudbruin.
Laat de bodem van de taart na het bakken
afkoelen op een rooster.
Klop de slagroom met de vanillemerg en het
kristalsuiker op en vermeng deze met de
mascarpone. Spatel de poedersuiker, het
grootste deel van de citroenschil en de
sinaasappelschil door de crème.
Bouw de taart op in laagjes van een derde van
de crème, mango, een derde deel van de crème,
de helft van de Bastogne en het laatste deel
van de crème.
Decoreer de taart met het fruit, wat citroen- en
sinaasappelrasp en de rest van de Bastogne
(vermalen tot kruim).

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Taartje met ricotta en frambozen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Rudolph van Veen

Ingrediënten

1 bk frambozen
1 kp koffie, koude met 1
scheutje koffielikeur
6 lange vingers
1 bk ricotta (250 g)
125 ml room, slag-
1 el suiker

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 267
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 17 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 17 g
w/v verzadigd: 10 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doop de lange vingers in de koffie met likeur.
Leg de lange vingers netjes op een rij op een
mooie schaal.

Stort de ricotta voorzichtig (als een pudding)
op de lange vingers.

Beleg de ricotta royaal met de frambozen.

Klop de slagroom met de suiker (of zoetstof)
lobbig.

Giet de slagroom pas aan tafel over de
frambozen.

Tip:

Wijntip - Moscato d'Astri uit Italië.

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

13



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
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

