

NAGERECHTEN



LIESELOTS

Café glacé-ijssje met speculaasroom

INGREDIENTEN

- 60 gram fondantchocolade
- een snuifje zout
- 3 eieren
- 6 speculaasjes
- 150 ml slagroom
- 100 ml slagroom
- 80 gram suiker
- 1 eetlepel poedersuiker
- 2 koffielepels espressopoeder
- 1 koffielepel koffiebonen

BEREIDING

1. Hak de chocolade heel fijn. Splits de eieren. Verwarm 50 ml water, meng er het espressopoeder onder en roer goed.
2. Klop de espresso, de eidooiers en de suiker luchtig in een kom au bain-marie. Blijf goed kloppen tot het volume is verdubbeld. Haal de kom van het vuur, voeg de chocolade toe en blijf kloppen tot de chocolade gesmolten is. Laat even afkoelen.
3. Klop de slagroom luchtig. Klop de eiwitten op met een snuifje zout. Schep voorzichtig de luchtige slagroom en het eiwit onder het chocolade-espressomengsel. Giet in 4 bekertjes en zet in de diepvries. Laat minstens 1 nacht tot enkele dagen opstijven.
4. Maak de speculaasroom. Mix de speculaasjes heel fijn in een blender. Klop de slagroom op met de poedersuiker en meng er de speculaas onder. Zet in de koelkast. Hak de koffiebonen heel fijn.
5. Haal de ijsjes uit de diepvries. Spuit een beetje speculaasroom op de ijsjes en werk af met de fijngehakte koffiebonen.

De ijsjes en de speculaasroom kan je op voorhand al klaarmaken.

(Foto © Libelle Lekker)

NAGERECHTEN



LUKA's

Trifle van rood fruit, mascarpone en witte chocolade

BEREIDING

1. De mousse

Zet een kookpot op een matig vuur en strooi er de rode vruchten in. Schep er de helft van de suiker bij en knijp ook het limoensap in de pot. Laat het fruit 10 minuten opwarmen en pruttelen.

Giet daarna het warme fruit door een zeef, en vang het vruchtensap op. Hou het uitgelekte rood fruit apart. Laat het fruit en het sap afkoelen. Neem een ruime mengschaal en doe er de andere helft van de suiker in.

Scheid de eieren en hou het eiwit opzij. Doe de dooiers bij de suiker en begin meteen te kloppen met de garde. Ga door tot je een 'ruban' krijgt, zo'n bleke romige massa, waarin de suiker helemaal is opgelost.

Schep er de mascarpone bij en blijf kloppen tot de Italiaanse kaas door de ruban gemengd is. Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap met een mespunt zoveel mogelijk zaadjes uit de peul. Meng de vanille door het mascarponemengsel.

INGREDIENTEN

- 450 gram gemengd rood fruit
- 1 vanillestokje
- 200 gram kristalsuiker
- 250 gram mascarpone
- 1 limoen
- 50 gram witte chocolade
- 2 eieren
- 10 zoete volkoren of droge koekjes

VERVOLG BEREIDING Trifle

Giet het eiwit in een diepe metalen of glazen mengschaal. Let erop dat de schaal schoon en vetvrij is. Klop de eiwitten op tot een stevig schuim.

Spatel het opgeklopte eiwit rustig en geduldig onder het mascarponemengsel, waardoor je een mousse krijgt.

De afwerking

Doe de koekjes in een vijzel en verkruimel ze. Er mogen sowieso nog brokjes koek in achterblijven. (Je kunt de koekjes ook heel kort blenden.)

Werk in een hele reeks laagjes. Schep in elk glas een laagje van het uitgelekte rood fruit. Lepel daarbovenop een deel mascarpone-mousse.

Strooi een laag verbrokkelde koekjes op de mousse, en lepel daarover een beetje van het gezeefde vruchtensap. Rasp een laagje witte chocolade over de koekjes met sap.

Herhaal de routine nog eens: rood fruit, mascarponemousse, koekjeskruimels, vruchtensap en witte chocolade.

Zet de dessertglazen in de koelkast of eet de trifle direct op ;)

(Foto © Mijnspar.be)

NAGERECHTEN



KRISTIENS Chocoladetaart

Tip: de taart wordt nog lekkerder indien men ze één of twee dagen vooraf maakt. De overblijven saus is heerlijk als chocopasta op de boterham!

INGREDIENTEN

Voor de taart:

- 150 g bittere chocolade
- 100 g boter
- 4 eieren
- 100 g suiker
- 100 g bloem
- 2 koffielepels bakpoeder
- 2 koffielepels cacao poeder
- 2 koffielepels sterke koffie

Voor de chocoladesaus:

- 250 g slagroom
- 250 g chocolade

BEREIDING

1. De chocolade en een klontje boter in een pannetje doen. Het pannetje in een warmwaterbad zetten en de chocolade al roerende smelten.
 2. De dooiers scheiden van de eiwitten. Boter en suiker kloppen tot kleurverandering en één voor één, al kloppend, de eierdooiers toevoegen.
 3. Vervolgens de gesmolten chocolade door het beslag kloppen, daarna de cacao, de koffie, het bakpoeder en de gezeefde bloem. De eiwitten tot sneeuw slaan en door het beslag spatelen.
 4. Alles in een met boter ingesmeerde vorm storten en de taart 35 minuten in een oven van 180°C bakken.
 5. Ondertussen de chocoladesaus bereiden. Chocolade en slagroom samen in een pan doen en al roerende in een warmwaterbad verwarmen tot een gladde massa.
 6. De gebakken taart doormidden snijden. De bovenkant van het onderste deel met chocoladesaus begieten. De taart reconstrueren. De bovenkant met half vaste saus begieten tot de hele oppervlakte met een gladde laag chocolade is bedekt.
- Opdienen met licht geklopte slagroom.

(Foto © Libelle Lekker)

NAGERECHTEN



VÉRONIQUE'S Vegan kaastaart

Tip: de taart kan voor 4 dagen in de koelkast. Dek hem wel goed af of zet hem in een bewaardoos zodat hij niet naar koelkast gaat smaken.

INGREDIENTEN

- 200 gr speculooskoekjes
- 100 gr kristalsuiker
- 125 gr bakmargarine
- 60 gr geurloze kokosolie
- 1 liter vanille greek yoghurt Alpro
- sap van halve citroen
- 80 gr maïszetmeel

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht stand.
2. Mix de speculooskoekjes fijn en smelt 75 gr bakmargarine. Meng dooreen en beleg er de bodem van je springvorm gelijkmatig mee. Zet in de koelkast.
3. Smelt de resterende bakmargarine en kokosolie samen in een kookpotje.
4. Meng de Griekse vanilleyoghurt met het maïszetmeel, de kristalsuiker en het citroensap en mix goed door. Meng er de gesmolten kokosolie en bakmargarine door en giet op de speculoosbodem in de springvorm.
5. Zet 60 min. in de oven. De bovenkant zal wat bruin worden, maar hij mag niet zwart worden. Haal de taart uit de oven, maar laat hem nog in de springvorm zitten. Laat afkoelen aan de lucht tot de taart lauw is en zet hem daarna minstens 3 uur in de koelkast. Snij het randje los en haal hem daarna uit de springvorm.

NAGERECHTEN



CHRYSTLE'S Chocolade-cheesecake

INGREDIENTEN

- 200 gr donkere chocolade
- 75 gr kokosbloem
- 400 gr mascarpone
- 50 gr kokosbloesemsuiker
- 4 eieren
- bakpapier

BEREIDING

1. Hak de chocolade grof of gebruik chocoladecallets. Klop de mascarpone luchtig.
2. Meng de eieren met de suiker, meng er de kokosbloem onder, dan de mascarpone en tot slot de grof gehakte chocolade.
3. Leg het boterpapier in een ovenvaste schaal en giet er het beslag in.
4. Zet de chocoladecheesecake een 40-tal minuten in een warme oven op 180 °C, of tot je er een vork in kunt steken die er wel nog vochtig uitkomt maar waar geen beslag aan blijft kleven.
5. Laat de cake eerst afkoelen voor je hem snijdt (als dat tenminste lukt).

Serveer eventueel met wat blauwe bessen.

(Foto © Smulweb)

NAGERECHTEN



ALEXANDRA'S Aalsterse vlaai

Een lekkernij die mijn oma altijd maakte als dessert. De restjes overleefden vaak de ochtend na de feesten niet...

INGREDIENTEN

- 1,5 liter melk
- 10 sneetjes peperkoek
- 1 pak beschuiten, verkruimeld
- 250 g bruine suiker
- 1 tl kaneel
- 1 tl kandijstroop
- snuifje zout

BEREIDING

1. Meng de melk, peperkoek en verkruimelde beschuiten in een pan en breng aan de kook.
2. Laat al roerend 20 min. koken.
3. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat nog 10 min. doorkoken. Blijf roeren om aanbakken te voorkomen.
4. Giet dit beslag in een ovenschaal en laat 1 nacht rusten.
5. Bak de vlaai de volgende dag 45 min. in een voorverwarmde oven van 210°C.

(Foto © Libelle Lekker)

NAGERECHTEN



JOANS Kokosrotsjes

INGREDIENTEN (30 STUKS)

- 3 eiwitten
- 250 g poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 gr geraspte kokos
- zoutsnuifje

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout.
3. Klop er lepel na lepel de poedersuiker en vanillesuiker door, tot je een glanzende meringue krijgt.
3. Spatel er de geraspte kokosnoot door.
4. Schep (of spuit) toefjes van het beslag op een vel bakpapier op een bakplaat.
5. Zet 15 à 20 minuten in de oven.

(Foto © Libelle Lekker)

NAGERECHTEN



HADEWICHS

Tiramisu met speculaas en advocaat

Als liefhebber van advocaat is deze versie met speculaas een lekkere variatie op de klassieke tiramisu. De topping van gekarameliseerde amandelschilfers maakt het af! Succes verzekerd!

INGREDIENTEN

(14 glaasjes)

- 350 g zachte speculaas
- 12 harde speculaaskoekjes
- 400 g mascarpone
- 100 g amandelschilfers
- 1 zakje Yellow Label tea (Lipton)
- 2 dl advocaat
- 5 eiwitten
- 3 eidooiers
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 eetl. donkerbruine suiker
- 4 eetl. suiker
- 0.5 koffiel. kaneel

VOORBEREIDING

(minder dan 30 min.)

1. Rooster de amandelschilfers kort in een pan met antiaanbaklaag. Roer er de bruine suiker en kaneel door tot ze mooi kleuren en glanzen. Laat afkoelen.
2. Snij de zachte speculaas in de lengte in 3.
3. Laat de thee trekken in 1 dl heet water en laat afkoelen.
4. Klop de eiwitten stijf.

BEREIDING

(10 min. + 8 u. in de koelkast)

1. Bedek de bodem van de glaasjes met de harde speculaas. Verdeel er de zachte speculaas over en overgiet met de thee.
2. Klop het eiwit samen met de witte suiker tot een lichter gekleurde en gebonden massa. Klop er vervolgens de vanillesuiker, mascarpone en advocaat door.
3. Schep er de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig onder. Verdeel het mengsel over de speculaas en zet minstens 8 u. in de koelkast.
4. Voor het opdienen verkruijmt u de gekarameliseerde amandelschilfers over de glaasjes.

(Foto © Colruyt)

NAGERECHTEN



LINDA's SACHERTORTE

De Sachertorte werd in 1832 door Franz Sacher uitgevonden, op dat moment een leerling in de keuken van de politicus Von Metternich. De opdracht was simpel: bedenk een nieuwe taart. Von Metternich wilde echter geen luchtige

vrouwelijke taart, maar een compacte mannelijke taart. De bakkerij van Sacher bakt tegenwoordig achthonderd taarten per dag. Voor het glazuur worden drie soorten chocolade gebruikt, uiteraard vertelt men niet welke ...

INGREDIENTEN

- 250 g boter
- 250 g zelfrijzende bloem
- 6 eieren
- 75 g gesmolten donkere chocolade
- 250 g suiker
- 2 el cacaopoeder

Voor de afwerking:

- 200 g abrikozenjam
- 200 g donkere chocolade
- 2 el water
- 1 el poedersuiker

BEREIDING

1. Bestrijk een springvorm van 24 cm met boter en bestuif hem met bloem. Klop de boter schuimig, voeg eierdooiers, chocolade en 150 g suiker toe en blijf kloppen tot luchtig.
2. Zeef de bloem en cacaopoeder boven het mengsel. Klop de eiwitten stijf met een snuife zout en klop er langzaam de resterende suiker door. Schep een derde van het eiwit door het mengsel en spatel er dan voorzichtig de rest door.
3. Bak de taart 60-70 minuten in een op 180° voorverwarmde oven. Haal de taart als ze gaar is uit de vorm en laat afkoelen.
4. Verwarm de abrikozenjam en roer hem glad. Snijd de taart door, bestrijk de onderkant met abrikozenjam en zet er de bovenkant op. Bestrijk het geheel met abrikozenjam en laat opstijven.
5. Smelt de chocolade met het water en de poedersuiker en giet het glazuur over de taart. Strijk glad met een paletmes en laat opstijven. *(Foto © Libelle Lekker)*

NAGERECHTEN



LINDA's CHOCOLADE-RUMTAART

Deze smeuïge chocoladetaart bevat rum en is gevuld en bedekt met een glanzend chocoladeglazuur dat smelt in de mond. Onweerstaanbaar voor chocoladeliefhebbers!

INGREDIENTEN

- 100 g ongezouten boter
- 3 eieren
- 200 g chocolade (39 % cacao)
- 100 g donkere suiker
- 50 ml bruine rum
- 75 g zelfrijzend bakmeel
- 50 g gemalen amandelen

Voor de vulling en glazuur:

- 225 g chocolade (39 % cacao)
- 100 g ongezouten boter
- 4 el abrikozenjam

Voor de chocoladeganache:

- 175 g chocolade (39 % cacao)
- 4 el slagroom
- 50 g boter
- 2 eidooiers
- 1 el bruine rum

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een diepe ronde bakvorm met een diameter van 20 cm in en bedek de bodem met bakpapier.
2. Breek de chocolade in stukjes en doe ze met de boter in een kom. Zet de kom op een pan heet water en laat het mengsel smelten. Roer af en toe. Laat het mengsel iets afkoelen. Klop de eidooiers en suiker licht en romig in een grote kom. Roer het afgekoelde chocolademengsel en de rum door het dooiermengsel. Spatel er voorzichtig het meel en de amandelen door.
3. Klop de eiwitten in een aparte kom stijf, maar niet droog. Spatel ze door het mengsel. Doe het mengsel in de bakvorm en strijk het glad.
4. Bak de cake 45 min. tot hij goed gerezen is en de bovenkant terugveert als je hem zachtjes indrukt. Laat de cake een paar minuten afkoelen in de bakvorm. Haal hem dan uit de bakvorm, verwijder het bakpapier en laat hem volledig afkoelen op een rooster.

VERVOLG

CHOCOLADE-RUMTAART

5. Maak de vulling en het glazuur. Breek de chocolade in stukjes, doe deze in een kom en zet de kom op een pan heet water. Roer af en toe tot de chocolade is gesmolten. Voeg de boter toe en roer het mengsel tot het zo dik is als slagroom. Snijd de cake horizontaal doormidden en vul hem met een deel van het glazuur. Warm de abrikozenjam op en zeef hem. Bestrijk de bovenkant en zijkanten van de taart met de jam en laat hem stollen. Bestrijk de taart met glazuur en laat het uitharden.

6. Maak de chocoladeganache: breek de chocolade in stukjes en doe die met de room in een kom. Zet de kom op een pan heet water en roer af en toe tot de chocolade is gesmolten. Laat het mengsel iets afkoelen en klop er dan beetje bij beetje de boter door. Klop de eidooiers en de rum erdoor en wacht tot het mengsel koud en stevig is. Roer af en toe. Als het mengsel zijn vorm houdt, schep je het in een spuitzak met een stervormige spuitmond. Spuit toefjes ganache op de taart.

(Foto © mijnreceptenboek.be)