

HEEL HOLLAND

**BAKT**

WINNAAR 2014



**BAKKEN MET  
MENNO**



# BAKKEN MET MENNO

DE 50 FAVORIETE RECEPTEN  
VAN MENNO DE KONING

HEEL HOLLAND  
**BAKT**  
WINNAAR 2014



  
KOSMOS

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN



# INHOUD

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| VOORWOORD JANNY VAN DER HEIJDEN | 7   |
| INLEIDING MENNO                 | 9   |
| AMERIKAANSE BAKES & CAKES       | 12  |
| CUPCAKE GALORE                  | 58  |
| VERY VEGAN                      | 96  |
| GUILTY PLEASURES                | 134 |
| REGISTER                        | 174 |
| DANKWOORD                       | 176 |

## HEEL HOLLAND BAKT TOPPERS

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| GINGERBREAD BOYS                   | 44  |
| CAPTAIN AMERICA HIDDEN DESIGN CAKE | 46  |
| CHOCOLADETAART 'GO NUTS'           | 52  |
| MAANZAADSTRUDEL                    | 90  |
| MIJN HAAGSE KAKKER                 | 92  |
| HERFSTBOOMSTAM                     | 122 |
| BRAMENCHARLOTTE                    | 126 |
| KONINGS DAGTAART                   | 130 |
| TROPISCHE POLONAISE                | 164 |
| BRIOCHE PARISIENNE                 | 168 |





# EEN EIGEN GEZICHT

Ik ben enorm trots op Menno. En dat niet zozeer omdat hij *Heel Holland Bakt* heeft gewonnen, maar veel meer omdat hij ondanks alle mediageweld vasthoudt aan zijn eigen stijl. Gewoon doet waar hij voor staat. Geen concessies doet, maar zijn eigen koers vaart. Dat is de kracht van Menno.

‘Was het vanaf het begin al duidelijk dat Menno HHB zou gaan winnen?’ is mij vaak gevraagd. En het antwoord is nee. Dat hij talent had, was duidelijk vanaf het allereerste begin. Net als een geweldige techniek. Maar bij een wedstrijd kan het alle kanten opgaan. Ben je bestand tegen de druk, ben je origineler dan de rest, is het eindresultaat voldoende voor de volgende ronde, ook al is het lekker of verrassend? Menno had in de wedstrijd bovendien geduchte tegenstand van de medekandidaten onder wie Anouk en de Britse Beth – die naar het einde van de wedstrijd toe ook steeds beter werd. Menno won overtuigend, ondanks de sterke concurrentie. Zijn planning en gedrevenheid waren opvallend, net als zijn smaakcombinaties, oog voor detail en zijn soms eigenzinnige keuzes.

En nu is hier zijn eigen boek. Een geweldig boek met authentieke recepten, stoere taarten en klassiekers met een eigen draai. Een bakboek met een eigen gezicht, een niet voor de hand liggende vormgeving. Eigenzinnig, met hoofdstuktitels als Cupcake galore, Very vegan en Guilty pleasures.

Kortom: een boek zoals er nog niet is. Een echt Menno-boek met 50 recepten om van te watertanden. Recepten uit de wedstrijd, zoals de Captain America-taart met de Amerikaanse botercrème waarmee hij de jury overrompelde, de verrukkelijke tropische polonaise en de prachtige herfstboomstam.

Maar ik kijk ook uit naar het proeven van de chocolade-pindakaastaart, de vegan chocolade-avocadotaart en de courgettecake.

Ik weet overigens zeker dat het niet bij dit ene boek zal blijven. Menno heeft nog veel meer in petto voor al zijn fans. Want lieve Menno, ook op jou is Julia Childs geweldige lijfspreuk van toepassing: *Find something you're passionate about and keep tremendously interested in it.*

Jij hebt het gevonden, Menno, en je maakt ons er allemaal heel blij mee.

Janny van der Heijden



## 'KLAAR? BAKKEN MAAR!'

Bakken is net als mijn andere hobby's, fantasy games en Amerikaanse comic books, een creatieve uitlaatklep, iets waar ik vrolijk van word, waar ik rustig van word en bovendien iets waarmee ik anderen dolgraag blij maak. En dan win je ineens een heel populair en goed bekeken tv-programma...

Ik had nooit verwacht dat *Heel Holland Bakt* zoveel zou losmaken bij mij en voor mij. De enige juiste vergelijking is die meteen intense rit in een achtbaan. Ik ben vrij nuchter de wedstrijd ingegaan, zonder het idee dat ik zou winnen. Uiteraard wilde ik dat wel en ik ben daar ook voor gegaan! Ik ben blij dat ik de kans heb gekregen met leuke mede-bakkers aan de wedstrijd mee te doen. Ik heb veel mogen leren van Robèrt en Janny en ik heb ontzettend gelachen met Martine.

In dit boek kan ik mijn eigen, beproefde en nieuwe, recepten bundelen - hoe bijzonder is dat? Bloed, bakken en tranen... Ik had nooit verwacht dat het maken van een boek zoveel werk zou zijn, maar het is het meer dan waard en ik ben supertrots op wat ik heb neergezet. In dit boek vind je de *Heel Holland Bakt* Toppers: de baksels uit de uitzendingen die ik een hele uitdaging vond. Maar ook staan er in dit boek makkelijkere taarten, cakes en koekjes voor beginnende thuisbakkers.

Wees nooit bang om te bakken en uit te proberen. En als het niet lukt... dan doe je het gewoon nog een keer!

Menno



# RED VELVET CAKE

De Red Velvet Cake heeft de zachtheid en de kleur van rood fluweel. De Red Velvet Cake van het Waldorf Astoria Hotel in New York City is wereldberoemd, hoewel onduidelijk is waar de taart precies vandaan komt. De karnemelk en azijn zorgen voor de fluwelen structuur, rode kleurstof (of bietensap) geven de taart haar rode kleur.

Voor 1 taart van 2 lagen

## BESLAG

120 g boter, op kamertemperatuur + extra voor invetten  
300 g kristalsuiker  
2 biologische eieren  
240 ml karnemelk  
1 tl vanille-extract  
rode kleurstof (poeder of gel)  
20 g cacao-poeder  
300 g bloem  
1 tl zuiveringszout (zie blz. 19)  
1 el appelciderazijn

>>

Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet de twee bakvormen in met boter, bestuif licht met bloem en zet opzij.

Neem de mengkom van een staande mixer en klop hierin de boter met de suiker tot een licht en luchtig mengsel (dit kan ook met een handmixer). Klop de eieren los, voeg ze geleidelijk toe en klop tot ze helemaal opgenomen zijn.

Meng de karnemelk met het vanille-extract en kleur dit helder rood met de rode kleurstof. Dit moet je op het oog doen want de intensiteit verschilt per soort en merk kleurstof. Begin met een paar druppels om uit te proberen hoe de kleur wordt.

Zeef de bloem samen met de cacao-poeder.

Voeg al mixende de helft van het karnemelkmengsel bij het beslag, daarna de helft van het bloemmengsel, vervolgens het restant van de karnemelk en de cacao-bloem als laatste. Zorg ervoor dat alles is opgenomen en schraap de zijkant van de mengkom schoon met een spatel. Klop door tot het beslag gelijkmatig gekleurd is.

Voeg het zuiveringszout en de azijn toe en meng goed door het beslag.

Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak ze 30-35 minuten in de oven, of tot een satéprikker er schoon en droog uitkomt als je deze in het midden steekt.

Laat de cakes even in de vorm afkoelen en stort ze dan op een rooster. Laat volledig afkoelen.

>> Lees verder op blz. 23











## ROOMKAASGLAZUUR

120 g boter, op kamertemperatuur

240 g roomkaas

600 g poedersuiker

1 tl vanille-extract


granaatappel(pitten)

2 bakvormen met een doorsnede van 20 cm

Meng voor het roomkaasglazuur de zachte boter met de roomkaas in een mengkom van een staande mixer (of met een handmixer) en klop tot ze goed gemengd zijn. Voeg geleidelijk de poedersuiker toe totdat deze volledig is opgenomen. Meng als laatste het vanille-extract erdoor en klop nog 5 minuten door totdat het glazuur licht en luchtig is. Pas op dat je niet te lang blijft doorkloppen anders kan het glazuur iets te vloeibaar worden.

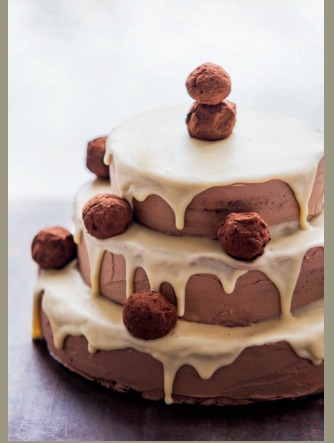
Leg een theelepel van het glazuur in het midden van een taartschaal of bord en leg hierop één van de afgekoelde cakes. Zo kan de taart niet wegglijden. Verdeel met een paletmes of de bolle kant van een lepel een deel van het glazuur over de bovenkant van de cake. Plaats hierop de tweede cake en smeer de rest van het glazuur erop.

Bestrooi de taart met de granaatappelpitten.



*Natuurlijk kun je het glazuur ook netjes met een spuitzak op de cakes spuiten. Met een paletmes of lepel krijg je een meer rustieke look.*





# DE BESTE THUIS- BAKKER VAN NEDERLAND

Ontdek Menno's favoriete taarten, cakes en bakes: Amerikaanse toppers als de red velvet cake, ultieme guilty pleasures als de bananenroomtaart, en spectaculaire cupcakes. Inclusief vegan bakrecepten en de showstoppers uit *Heel Holland Bakt*.

**AWESOME!**



NUR 440



9 789021 558721 >

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL