

all the sweet you can eat

TASTYTM

TAART & TOETJES





INHOUD

inleiding **6**

stevig & sticky **22**

knapperig, krakend,
knisperend **45**

chewy & gooey **64**

sappig & fruitig **85**

dromerig romig **114**

zacht & luchtig **139**

druppelend & druipend **166**

dankwoord **188**

register **189**

INLEIDING



Als je je ooit te buiten bent gegaan aan ijs na een lange, zware dag, dan begrijp je het herstellende vermogen van een zoete traktatie (dit is toch zelfzorg?). Ondanks dat we bij *Tasty* dol zijn op goed kant-en-klaar lekkers – hé, we zijn niet gemaakt van steengemalen bloem – vinden we dat een zelfgemaakte zoetigheid echt een klasse apart is. Het transformeren van basisingrediënten uit je keukenkast in een zoete verwennerij die je doet watertanden (en, natuurlijk, Instagrammable is) is deels wetenschap, deels kunst en helemaal *Tasty*.

Zelfs de eenvoudigste gebakken verwennerij kan de meest niet uitzonderlijke gelegenheid veranderen in een echte happening. Geloof je ons niet? Wij dagen je uit om een schaal met crême-brûléekoekjes mee te nemen naar je saaiste vergadering deze week en te kijken wat er gebeurt. En als een zoetigheid het alledaagse al zo kan verbeteren, stel je eens voor wat het kan doen op die echt bijzondere momenten! Kijk, we zouden vele romantische gedichten kunnen wijden aan groenvoer, maar er is een reden dat we taart serveren bij verjaardagen en bruiloften in plaats van een salade van geroosterde bietjes. Een zoetigheid is gewoon zo veel – vergeef ons – meer dan dat. Taarten en toetjes fillen zo'n beetje alles naar een hoger plan, daarom is het niet meer dan vanzelfsprekend dat je je bakvaardigheden verbetert. En op dat punt stappen wij in! We helpen je om van een absolute beginner een meesterbakker te worden voordat je *pâte à choux* kunt zeggen. Geen groentje meer? Geen probleem! We hebben tips, trucs, updates en variaties om je te helpen met je gebak echt next-level te gaan. Of je nu verlangt naar een bijzondere variant op een nostalgische favoriet of dat je wilt experimenteren met nieuwe smaken, wij hebben het voor je.

Wij hebben oogverblindende creaties voor je die je kunt maken met ingrediënten die je waarschijnlijk al in huis hebt (bereid je voor op de kennismaking met dambordtaart en de churro ijsbakjes). We horen bij de liefhebbers van *chewy* én bij de liefhebbers van knapperig. We gaan voor chocolade en voor fruit (soms voor alle twee tegelijkertijd). Maar we gaan vooral voor lekker. Dus als je toe bent aan iets wat is verkleind, gevuld, gelaagd, gestreept, gedraaid, geglazuurd of is voorzien van meringue, dan ben je toe aan dit boek.

Denk eraan: het leukste gedeelte van een taart of toetje is het delen ervan, maar bewaar toch altijd een stuk voor jezelf.



CHOCOLADE-PINDAKAAS-LAVACAKES

voor 4 personen

Bestaan er hechtere vrienden dan chocolade en pindakaas? In dit indrukwekkende recept worden *peanut butter cups* gecombineerd met gesmolten lavacakes zoals die in de jaren negentig werden gemaakt. Dit betekent dat de vloed van chocolade, die normaal gesproken uit de lavacake stroomt zodra je het binnenste bereikt, is vervangen door vloeibare pindakaas. Vervang hem door een notenpasta waar je dol op bent of een die je aankijkt vanuit de krochten van je voorraadkast: let er alleen wel op dat de consistentie hetzelfde is als een smeuijge pindakaas (helemaal gehomogeniseerd en niet te korrelig).

115 g **boter**, plus extra om in te vetten

ongeoete bewerkte cacaopoeder, om te bestuiven

115 g **pure chocolade**, fijngehakt, plus extra ter garnering

100 g **kristalsuiker**

1 tl **vanille-extract**

½ tl **zout**

3 **eieren** (L)

125 g **pindakaas zonder stukjes**

vanille-ijs, om erbij te serveren

- 1 Verwarm de oven voor tot 220 °C. Vet 4 ramekins (inhoud 240 ml per stuk) in met boter. Bestuif ze met cacao poeder en tik het overtollige cacao poeder eruit.
- 2 Meng in een middelgrote, hittebestendige kom de boter met de pure chocolade en verwarm de chocoladeboter ongeveer 1,5 minuut in de magnetron op vol vermogen. Roer iedere 15 seconden tot de chocoladeboter helemaal is gesmolten en goed gemengd. Zet de kom opzij en laat het chocolademengsel 10 minuten afkoelen.

- 3 Klop in een andere middelgrote kom de kristalsuiker met het vanille-extract, het zout en de eieren. Roer het afgekoelde chocolademengsel erdoor tot het beslag glad is.
- 4 Zet de voorbereide ramekins op een bakplaat met opstaande randen. Schenk in iedere ramekin ongeveer 60 ml beslag (ca. 1/8 van het beslag) en schep 2 eetlepels pindakaas in het midden van iedere ramekin. Bedek de pindakaas in iedere ramekin met nog ongeveer 60 ml beslag. Bak de lavacakes 10-12 minuten tot de zijanten stevig zijn maar het midden nog zacht is. Haal de bakplaat uit de oven.
- 5 Neem nu per keer één ramekin tegelijkertijd. Houd een ramekin vast met een theedoek en leg er een gebakbord bovenop. Keer het bord en de ramekin om, om de cake op het bord te storten, schud voorzichtig, indien nodig, om de cake los te krijgen. Herhaal dit met de overgebleven lavacakes.
- 6 Draai de lavacakes om. Schep op iedere lavacake een bolletje vanille-ijs. Serveer de lavacakes warm, bestrooid met fijngehakte chocolade.



CHOCOLADE- MERINGUES MET EEN SWIRL

voor 6 meringues

Eén hap van zelfgemaakte meringues en je wilt er nooit meer eentje uit de winkel. In tegenstelling tot de meringues die je oma gewoonlijk bij zich had (de structuur van krijt en helemaal droog), hebben deze een knapperige buitenkant die in een miljoen stukjes uit elkaar kan vallen en een zachte, bijna marshmallow-achtige binnenkant. Daarbij komt dat ze zoveel chocolade bevatten dat je steeds nog een portie wilt. Zorg ervoor dat het eiwit-suikermengsel helemaal, maar dan ook helemaal, tot stijve pieken wordt geklopt. De meringue moet zijn vorm behouden als je de garde uit de kom haalt en de punt die dan ontstaat mag niet buigen of in elkaar ploffen.

3 **eiwitten** (L)

150 g **kristalsuiker**

1 el **vanille-extract**

½ tl **wittewijnazijn**

120 g **purechocoladedruppels**, gesmolten en afgekoeld

vers roodfruit, om erbij te serveren (optioneel)

- 1 Verwarm de oven voor tot 95 °C. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.
- 2 Klop de eiwitten in een grote kom met een handmixer op middelhoge snelheid tot er zachte pieken ontstaan. Laat de mixer draaien, voeg langzaam de kristalsuiker toe en klop tot stijve pieken zich vormen. Voeg het vanille-extract en de wittewijnazijn toe en klop tot ze volledig zijn opgenomen.
- 3 Schenk de gesmolten chocolade over de meringue en maak met een grote rubberen spatel voorzichtig een swirl in de meringue tot de meringue en de chocolade half gemengd zijn (het is de bedoeling dat de meringues uiteindelijk gemarmerd zijn).
- 4 Schep met een grote opscheplepel de meringue op de voorbereekte bakplaat in 6 grote opeengehoopte bergjes. Bak de meringues ongeveer 2 uur tot ze droog aanvoelen. Draai de oven uit en laat de meringues in ongeveer 2 uur volledig afkoelen in de oven, zonder de ovendeur te openen.
- 5 Pluk de afgekoelde meringues met je handen of met een vlakke metalen spatel van het bakpapier en leg ze op een serveerbord. Serveer ze desgewenst met vers roodfruit.



VERJAARDAGSSOUFFLÉ

Dat je vindt dat je 'te groot' bent voor een verjaardagstaart wil niet zeggen dat je niet mee kunt doen aan de pret rond een verjaardagstaart (je ben toch ook niet te groot om plezier te hebben, of wel?). Gebruik de beste onderdelen van een klassieke verjaardagstaart – regenboogspikkels en 'imitatie' vanille-extract (voor het authentieke taart-uit-een-pakje gevoel) – en verpak ze in een van de meest spectaculaire zoetigheden die er bestaan: een opgeblazen, indrukwekkende soufflé. En aangezien je de stap maakt van taart naar soufflé, kun je net zo goed overstappen van melk naar champagne als je toch bezig bent.

60 g **boter**, plus extra om in te vetten

100 g **kristalsuiker**, plus extra om te bestrooien

40 g **bloem**

9 **eieren**, gesplitst

375 ml **volle melk**

2 el **vanille-extract**, bij voorkeur imitatie

95 g **regenbooghagelslag**, plus extra ter garnering

poedersuiker, ter garnering

geklopte slagroom, om erbij te serveren

- 1 Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vet een soufflévorm (inhoud 2,5 l) in met boter, bestrooi hem met kristalsuiker en tik de overtollige suiker eruit.
- 2 Meng 50 g kristalsuiker en de bloem in een middelgrote steelpan en roer de eidooiers erdoor tot er een dikke pasta ontstaat. Schenk de volle melk erbij en roer tot een gladde vloeistof.
- 3 Verwarm het melkmengsel 4-6 minuten op matig vuur en roer geregeld met een houten lepel tot de custard bindt en de achterkant van de lepel bedekt. Schenk de custard door een fijnmazige zeef in een grote kom en duw met een rubberen spatel de custard erdoor. Voeg de boter en het vanille-extract toe en roer tot de boter gesmolten en de custard

glad is. Zet de custard in de koelkast om af te koelen en laat hem in de koelkast staan tot hij koud aanvoelt, minstens 30 minuten tot maximaal 1 dag.

- 4 Klop met een handmixer op matige snelheid de eiwitten in een grote kom tot ze schuimig worden en er zachte pieken ontstaan. Schenk terwijl de mixer blijft draaien de overgebleven suiker bij de eiwitten en klop tot er stijve pieken ontstaan.
- 5 Voeg een derde van de stijfgeklopte eiwitten bij de gekoelde custard en roer stevig tot er een glad mengsel ontstaat. Voeg de overgebleven eiwitten en de regenbooghagelslag toe en spatel ze met een grote rubberen spatel voorzichtig door de custard tot het beslag glad is. Schenk het beslag in de voorbereekte soufflévorm en strijk de bovenkant glad. Zet de soufflévorm meteen in de oven en verlaag de oventemperatuur tot 190 °C. Bak de soufflé 35-40 minuten tot hij gerezen goudbruin is.
- 6 Zet de soufflé meteen op tafel en bestuif de bovenkant met poedersuiker. Strooi extra regenboogshagelslag over de soufflé. Serveer de soufflé warm, op borden geschept en voorzien van klodders slagroom.

save the best for last

Klaar om te rijzen, van beginnende bakker tot ware **TASTY** Bakmeester? *Tasty taarten en toetjes* geeft je de low-down van alle bakbasics.

Je bakt, vult, layert en frost je weg naar de kers op de taart van elke maaltijd. Van een Confetti Verjaardagssoufflé tot de No-Bake 16-laags S'mores Cake: met deze 75 recepten vind je voor elke craving, bui of gelegenheid een mooi sugar adventure.

TASTY is het grootste online foodnetwork ter wereld. In Nederland en België alleen al kijken miljoenen fans naar hun kookvideo's.

Het geheim achter **TASTY**?
Een combi van eenvoudig, makkelijk en snel, plus een grote dosis guilty pleasure.

**KOS
M•S**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen



9 789021 574455

www.kosmosuitgevers.nl