

HEEL HOLLAND BAKT



APPELTAART

DE LEKKERSTE BAKRECEPTEN VOOR APPEL... & PEER

HEEL HOLLAND

BAKT



APPELTAART

DE LEKKERSTE BAKRECEPTEN VOOR APPEL... & PEER

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

INHOUD

APPEL- EN PERENRASSEN **6**

OUDERWETS LEKKER

OMA'S APPELTAART **10**

APPELPLAATTAART MET BRAMEN **12**

VEGAN APPEL-PASTINAACKAKE **14**

PERENTAART MET CRANBERRY'S **16**

APPEL-GEMBERTAART **20**

UPSIDE DOWN PERENCAKE
MET PECANNOTEN **24**

APPEL-KOKOSREPEN **26**

PERENTAART **28**

APPELGALETTE **32**

APPEL-ROZIJNEN-LIMOENTULBAND **34**

AMANDEL-APPELTAART **36**

APPELTAART MET HAVERMOUTBODEM **42**

BLAUWEBESSEN-APPELBLOKJES **44**

KLEIN & FIJN

PEREN-MISO-KARAMELTAARTJES **50**

APPELTAARTJES MET VANILLE, TIJM EN
GRIEKSE YOGHURT **54**

GEVULDE APPELS UIT DE OVEN **56**

PEREN-ECLAIRS MET KASTANJEROOM **58**

APPELBOLLEN MET VANILLES AUS **62**

BLAUWEBESSEN MUFFINS **68**

APPELDONUTS MET PRETTY PINK GLAZE **70**

PERENTAARTJES MET HAVERMOUT
EN AMANDEL **74**

APPELBLOEMEN **76**

PEREN IN FILODEEG MET CHOCOLADE
EN HAZELNOTEN **82**

SCONES MET APPEL EN CRANBERRY'S **84**

PERENBROWNIE MET PRETZELS **88**

APPELBEIGNETS **90**

APPELKWARKBOLLETJES **92**

PERENCUPCAKES MET
CREAMCHEESE FROSTING **94**

FANCY SHOWSTOPPERS

NUDE-APPELCAKE MET CHAICRÈME **98**

TARTE TATIN MET STOOFP EER **102**

APPEL-PISTACHEROL MET CHOCOLADE **106**

APPEL-RABARBER-MERINGUETAART **110**

APPELROOMVLA AI **112**

MILLEFEUILLE MET GEPOCHEERDE PEER **116**

BOUQUET DE ROSES **120**

FIVE SPICE-PERENCAKE **126**

PERENCAKE MET KARDEMOM **130**

MERINGUETAART MET APPEL, KANEEL
EN BRAMEN **132**

KOFFIE-KARAMELTRIFLE **136**

REGISTER **142**

APPEL- EN PERENRASSEN

Appels en peren moet je volgens het spreekwoord niet met elkaar vergelijken. Maar omdat een granny smith geen jonagold is, en een conference geen xenia, leggen we hier toch de verschillen uit.



FUJI

De fuji-appel komt, zoals de naam doet vermoeden, uit Japan. Voor de Nederlandse markt komen deze appels vooral uit Zuid-Europese landen. Door onder meer de late pluk is het niet gelukt om deze appel in Nederland te telen. Die late pluk zorgt ervoor dat fuji's heel zoet zijn. Het is ook een wat vastere appel en dus kun je hem goed raspen, in tegenstelling tot appels die meer vocht bevatten, zoals bijvoorbeeld braeburn.

JAZZ

De jazz is een kruising tussen een royal gala en een braeburn. De appel komt uit Nieuw-Zeeland, maar wordt ook in Europa gekweekt. Vooral in Duitsland is het een populaire appel. Het ras is gepatenteerd en het kweken en verkopen moeten volgens speciale procedures verlopen. Jazz-appels zijn mooi rood en friszoet van

smaak. Ze doen het goed in de pan, maar ook in een appeltaart.

KANZI

Kanzi is de merknaam van het appelras nicoter en is Swahili voor 'verborgen schat'. Het is een kruising tussen een gala en een braeburn. De eerste Kanzi-bomen stonden in België, maar inmiddels staan er ook een heleboel in de Betuwe en de rest van de wereld. De Kanzi is het hele jaar door verkrijgbaar en lekker fris, maar niet bij uitstek geschikt om mee te bakken, hij komt in een taart niet heel goed tot zijn recht. Je kunt deze appel wel goed raspen en eigenlijk is hij het lekkerst om zo uit de hand te eten.

BRAEBURN

Braeburn-appels komen uit Nieuw-Zeeland, Frankrijk, Chili en Zuid-Afrika, en worden helaas niet in Nederland geteeld. Het is een

perfecte, friszoete en knapperige handappel die vanwege de hoeveelheid vocht niet bijzonder geschikt is om mee te koken of te bakken. Raspen is, vanwege de hoeveelheid vocht, bijvoorbeeld wat lastig. Je hebt meer sap dan vruchtvlees. Het is wel een perfecte knapperige handappel. Lekker friszoet. In cake past de braeburn juist vanwege dat vocht heel goed: het maakt de cake lekker smeug.

ROYAL GALA

Deze Nieuw-Zeelandse is niet bij uitstek een bakappel. Het is een zoete appel, met weinig zuur en stevig vruchtvlees die je goed kunt raspen. De rasp is ook niet heel erg nat, wat voor de Appelkokosrepen (zie blz. 26) bijvoorbeeld wel handig is, anders wordt de dadelbodem vochtig en slap. Ook in salades en appelmoes zijn royal gala's lekker. Combineer 'm voor moes met een wat zuurdere appel. Royal gala wordt vooral in Frankrijk, Argentinië, Chili en uiteraard Nieuw-Zeeland geteeld. Zodoende zijn ze het hele jaar door verkrijgbaar.

GOUDRENET

De goudrenet, goudreinet of 'Schone van Boskoop' zie je niet meer zo veel in de winkels. Het is geen handappel, vooral vanwege de ruwe schil en het zure vruchtvlees, en dat maakt deze appel

ongetwijfeld minder populair. Gelukkig wordt de goudrenet nog steeds in Nederland verbouwd en appelmoes van de grote goudrenet blijft de allerlekkerste, zeker in combinatie met een wat steviger appel zoals jonagold of royal gala voor de bite. Ook in een appeltaart doet zo'n duo het goed.

GRANNY SMITH

Deze stijlvolle Australische appel met zijn mooie, bijna egaal groene kleur dankt zijn naam aan oma Maria Ana Smith. De granny is niet de meest voor de hand liggende keuze voor het bakken van een taart: hij bevat vrij veel vocht dat je bij het bakken een beetje kwijtraakt en wat overblijft is taai vruchtvlees. Maar ongebakken is deze vrij zure appel heerlijk in romige taarten zoals de appel-pistacheroel op blz. 106, met ricotta, witte chocolade, slagroom of mascarpone. Het zuurtje vormt een mooie tegenhanger voor het zoete en vette van de chocolade.

JONAGOLD

De flinke, Amerikaanse jonagold is een echte alleskunner en hij ruikt ook nog eens ontzettend lekker. Op de elstar na is de jonagold in Nederland de meest geteelde appel en hij is het hele jaar door verkrijgbaar. Het vruchtvlees blijft vrij stevig en daarom is deze appel heel geschikt voor een appeltaart met een bite, waarin je de stukjes nog duidelijk terugvindt. Ook geschikt voor appelmoes, pannenkoek en om zo te bakken in de koekenpan.

GOLDEN DELICIOUS

Deze lichtgele of -groene appel met 'sproetjes' lijkt een beetje uit de gratie. En vergeleken met het kleurenoffensief van nieuw-

komers als jazz, Kanzi en pink lady oogt hij misschien ook wel een tikje saai. Maar de golden delicious is een heel fijne handappel en je kunt er ook goed mee bakken, vooral in combinatie met wat citroensap voor extra frisheid. Suiker heeft deze appel niet nodig, hij is al zoet van zichzelf. De Nederlandse golden delicious is te koop van oktober tot en met juli.

PINK LADY

Deze dame komt, net als de granny smith, oorspronkelijk uit Australië. In andere landen wordt deze roze appel wel de Cripps Pink genoemd, naar teler Cripps. Tegenwoordig wordt dit ras ook onder meer in Spanje, Frankrijk en Italië geteeld. Pink lady's zijn er al sinds 1973, maar de laatste jaren zie je ze dankzij een mega-multi-media-offensief overal! Je zou zo'n appel bijna uit de handen van een influencer rukken en teruggooien... De grote Pink Lady Club maakt er geen geheim van dat je er ook goed mee kunt bakken. Niet te lang in de oven, anders verlies je smaak en kleur.

XENIA

De smaak van deze relatief nieuwe peer zit tussen die van doyené du comice en conference in. De naam *xenia* betekent 'gastvrij' en zo ziet deze peer met mooie, gladde schil zonder roest, en sappig wit vruchtvlees er ook uit. Xenia is een kruising tussen de krier en de triomphe de Vienne, perensoorten die je vroeger nog wel in de winkel vond. Xenia-peren zijn verkrijgbaar van oktober tot juni en lekker om mee te bakken en te pochieren.

CONFERENCE

Deze peer komt oorspronkelijk uit Engeland, maar wordt in Nederland volop geteeld. Hij heeft als voordeel dat de boom ook na eventuele nachtvorst tijdens de bloei nog vrucht kan dragen. Het is de meest populaire peer, ondanks de vrij harde schil die veel 'roest' heeft, van die goudbruine, hardere plekken. Je kunt met conference-peer heel goed bakken of ze pochieren. Of denk aan Poire Belle Hélène, daar is de lange slanke conference ook perfect voor!



**OUDERWETS
LEKKER**

APPEL-KOKOSREPEN

BEST MAKKELIJK

Een gezonde snack voor onderweg. Je kunt van de onderste laag ook zogenoemde *bliss balls* maken en die door fijngeraspt kokos rollen. Die hoeven dan natuurlijk niet in de oven. Ook lekker en nóg sneller klaar.

INGREDIËNTEN VOOR 12 STUKS



- 75 g appelchips
- 250 g zachte dadels, ontpit
- 100 g havermout
- 50 g geraspt kokos
- 2 el tahin
- 2 appels (bijv. royal gala)
- 100 g havervlokken
- 4 el sesamzaad
- 3 el pompoenpitten
- 4 el ahornsiroop of honing
- 3 el zonnebloem- of gesmolten kokosolie
- 3 el kokosflakes

BEREIDING

1 DADELBODEM MAKEN

Verwarm de oven voor op 160 °C. Bekleed de bakvorm met bakpapier. Doe de appelchips in de keukenmachine en maal grof. Voeg de dadels, havermout, kokos en tahin toe en maal tot een gladde, stevige massa. Doe het mengsel in de bakvorm en duw met de bolle kant van een lepel of met je vingers tot een egale laag.

2 APPEL-HAVERTOPPING

Rasp de appels boven een ruime kom en meng ze met de havervlokken, het sesamzaad, de pompoenpitten, de ahornsiroop en de olie. Verdeel dit over de dadelbodem en bak de repen in het midden van de oven in circa 30 minuten gaar en krokant. Strooi 5 minuten voor het einde van de baktijd de kokosflakes erover. Laat helemaal afkoelen op een rooster en snijd dan in 12 repen of 24 blokjes. ❖

DIT IS JE
BAKGEREI



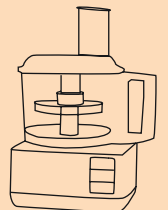
BAKPAPIER

+



BAKVORM VAN
20 X 25 CM

+



KEUKENMACHINE



KLEIN & FIJN

PEREN-MISO-KARAMELTAARTJES

GOED TE DOEN

De combinatie van zoete karamel en zoute miso is verrukkelijk. Dit is een recept voor zes kleine taartjes, maar je kunt er ook één grote van maken van circa 22 cm doorsnede. Dat is minder werk, maar de kleintjes zijn wel heel schattig en het oog wil af en toe ook wat.

INGREDIËNTEN VOOR 6 STUKS

DEEG

- 100 g koude boter
+ extra om in te vetten
- 125 g bloem
+ extra om te bestuiven
- 1 el cacao poeder
- 1 mespunt zout

MISOKARAMEL

- 200 g kristalsuiker
- 100 g boter, op kamertemperatuur
- 2 el lichte miso
- 100 ml slagroom

VULLING

- 3 rijpe, kleine handperen (bijv. doyné du comice)
- 1 el zwart sesamzaad

BEREIDING

1 DEEG

Snijd de boter in blokjes en leg 5 minuten in de vriezer. Meng de bloem met het cacao poeder en het zout in een kom met een garde. Voeg de boterblokjes toe en kneed met koele handen met je vingertoppen tot fijne kruimels (sablage). Voeg 2 of 3 eetlepels ijskoud water toe en kneed tot een glad deeg. Maak er een bal van, verpak in plasticfolie en laat minimaal 30 minuten rusten.

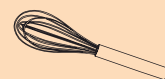
2 VORMPJES BEKLEDEN

Vet de taartvormpjes in met boter. Verdeel het deeg in 6 gelijke stukjes en rol elk stukje op een licht met bloem bestoven werkblad uit tot een rond lapje van circa 12 cm doorsnede. Bekleed elk vormpje met een deeglapje. Prik gaatjes in de bodem, snijd eventueel overtollig deeg bij en zet de vormpjes nog 20 minuten in de koelkast.

3 TAARTBODEMS BAKKEN

Verwarm tijdig de oven voor op 190 °C. Bedek elke deegbodem met een stukje aluminiumfolie en vul ze met blindbakvulling. Bak de taartbodems 12 minuten in het midden van de oven. Verwijder de folie en vulling en bak ze nog 5-7 minuten tot ze lichtbruin en gaar zijn. Neem uit de oven en laat afkoelen op een rooster. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C.

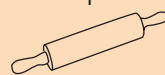
DIT IS JE BAKGEREI



GARDE
+



6 TAART-
VORMPJES MET
LOSSE BODEM
VAN 10 CM
DOORSNEDE
+



DEEGROLLER
+



BLINDBAK-
VULLING
+



STEELPAN
+
MELOEN-
BOLLETJESTANG



MERINGUETAART MET APPEL, KANEEL EN BRAMEN

GOED TE DOEN

Wie houdt er nu niet van meringuetaart? Deze heeft een zachte laag cake als basis, maar zonder die bodem is hij ook waanzinnig lekker. Nog makkelijker? Koop dan kant-en-klare meringues en maak een Eton Mess met verkruimelde meringue, appel, bramen en de mascarponeroom uit onderstaand recept. Schep in een coole coupe en klaar!

INGREDIËNTEN VOOR 12 PERSONEN

MERINGUE

6 eieren
225 g fijne kristalsuiker

CAKE

100 g fijne kristalsuiker
100 g boter, op kamertemperatuur + extra om in te vetten
2 eieren
1 tl vanille-extract
100 g zelfrijzend bakmeel
1 mespunt zout

De ingrediënten voor de vulling staan op de volgende bladzijde.

BEREIDING

1 MERINGUE MAKEN

Verwarm de oven voor op 100 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en teken er twee cirkels op van 20 cm doorsnede. Splits de eieren en klop het eiwit in een brandschone kom en met brandschone gardes met de handmixer stijf of in de mengkom van een staande tafelmixer. Voeg lepel voor lepel de kristalsuiker toe en klop zo lang door tot de suikerkristallen helemaal zijn opgelost. Verdeel de meringue over de cirkels op het bakpapier en bak ze in het midden van de oven in circa 2 uur krokant en gaar. Zet de oven uit en laat nog 30 minuten afkoelen in de oven. Neem ze uit de oven.

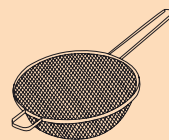
2 SPRINGVORM BEKLEDEN

Verhoog de oventemperatuur naar 175 °C. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in.

3 CAKE MAKEN

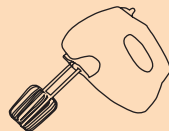
Klop voor het cakebeslag de kristalsuiker met de boter in 5 minuten licht en luchtig met de handmixer. Voeg een voor een de eieren toe en klop op laagste stand mooi romig. Voeg het vanille-extract toe. Zeef het bakmeel en zout boven het beslag en spatel het er zo luchtig mogelijk door. Schep het beslag in de springvorm en bak

DIT IS JE BAKGEREI



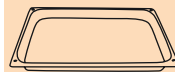
ZEEF

+



ELEKTRISCHE
HANDMIXER

+



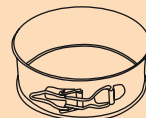
BAKPLAAT

+



BAKPAPIER

+



2 SPRINGVORMEN
MET EEN DOOR-
SNEE VAN 22 CM



CAKELAAG, MASCARPONE, APPEL, MERINGUE, EN HERHALEN MAAR

VULLING

- 4 appels (bijv. pink lady)
- 1 citroen
- 1 el kaneel + extra om te garneren
- 50 g fijne kristalsuiker
- 50 g boter, op kamertemperatuur
- 200 g bramen
- 500 g mascarpone
- 1 tl vanille-extract
- 200 g Griekse yoghurt
- 2 el poedersuiker

de cake in het midden van de oven in circa 30 minuten goudbruin en gaar. Als een in het midden gestoken satéprikker er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar. Laat de cake helemaal afkoelen.

4 FRUITVULLING

Snijd, als de taartlagen zijn afgekoeld, de appels in vieren, verwijder het klokhuis, snijd ze ongeschild in dunne partjes en doe ze in een kom. Pers de citroen uit en schenk het sap over de appel. Bestrooi met de kaneel. Verhit de kristalsuiker en de boter in een koekenpan met antiaanbaklaag. Doe de appel erbij en laat licht karamelliseren op middelhoog vuur. Laat iets afkoelen en meng de helft van de bramen erdoor.

5 MASCARPONEVULLING MAKEN

Roer de mascarpone los en meng het vanille-extract, de yoghurt, de poedersuiker en de rest van de bramen erdoor.

6 OPBOUWEN

Leg de cakelaag op een bord en verdeel een derde van het mascarponemengsel en appel erover. Leg er een meringuecirkel op, weer een derde van het mascarponemengsel en appel erop, en herhaal dit voor een derde laag. Serveer de taart direct. ❖



Baktip

Om te controleren of de meringue voldoende geklopt is, neem je een beetje tussen duim en wijsvinger en wrijf je ze tegen elkaar. Voel je de suikerkristallen nog, klop dan even door. Is het eiwitschuim helemaal glad, dan ben je klaar. Een gladde meringue geeft een mooi glad eindresultaat. Zitten er nog suikerkristallen in, dan kunnen die siroopachtige scheuren veroorzaken in de gebakken meringue.

BAKTIP

Je kunt alle lagen vooraf voorbereiden en vlak voor serveren op elkaar leggen. Eenmaal opgestapeld is de taart kort houdbaar. Dat wil zeggen: lekker blijft hij heel lang, maar mooi niet.





ECHT GEZELLIG LEKKER APPELTAART



ZO HOLLANDS ALS APPELTAART

**VAN DE ECHE KLASSEKER TOT DE ALLERMOOIESTE SHOWSTOPPER
DE MOOIESTE GROTE EN KLEINE BAKSELS MET APPEL... & PEER**



LOVE productions **MAX** **KOS** M•S



WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL