

VANESSA POURIER

BAKKEN

met een *tropische* twist

50 AUTHENTIEKE
BAKRECEPTEN
UIT DE ANTILLEN







INHOUD

VOORWOORD **13**

VOOR JE MET DIT BOEK BEGINT... **15**

Traditionele tropische taarten **19**

CURAÇAOSE POUND CAKE (BOLO DI MANTEKA) **21**

DADELTAART MET WALNOTEN (BOLO DI DADEL KU NECHI) **23**

DONKERE VRUCHTENTAART (BOLO PRETU) **25**

FRISSE KOKOSTAART (BOLO DI COCO) **27**

CASHEWNOTENTAART (BOLO DI CASHUPETE) **29**

DRIESOORTENMELKTAART (BOLO DI TRES LECHES) **31**

CREAMY CHOCOLADETAART (BOLO DI CHUKULATI) **33**

ANANASSPONS-CAKE (BOLO DI FRISHIDÈR) **35**

POMPOENTAART (BOLO DI PAMPUNA) **37**

SMEUÏGE BROODTAART (PAN BOLO) **39**

RIJKE FRUITTAART (BOLO DI FRUTA) **41**

GEDROOGDE PRUIMENTAART (BOLO DI PRUIMU) **43**

Modern meets traditional cakes **47**

SINAASAPPELKOKOSMUFFINS (MANKARON) **49**

KOKOS-MANGO-CHEESECAKE **51**

TROPISCHE TIPSY RUMCAKE (BOLO BURACHI) **53**

MANGOMUFFINS **55**

PASSIEVRUCHT-CHEESECAKE **57**

WORTELTAART (BOLO DI WÛRTEL) **59**

PINEAPPLE UPSIDE DOWN CAKE (BOLO DI ANASA) **61**

CITROENCUPCAKES **63**

FRISSE SINAASAPPELTAART **65**

MANGO-PASSIEVRUCHTTAART **67**





Koekjes 73

- PINDAKOEKJES (LÈTER DI PINDA) 75
- MINIPRUUMENTAARTJES (TÈRT DI PRUIMU) 77
- KOFFIEKOEKJES (KUKI DI KOFFIE) 79
- KOKOSBLONDIES (BOYO) 81
- VANILLEKOEKJES (BUSKUCHI DI MANTEKA) 83
- KLEURRIJKE MERINGUEZOENEN (SUNCHI) 85

No bake 89

- OMA'S CRÈME KARAMEL (KESIO) 92
- KOKOSCRÈME KARAMEL (KESIO DI COCO) 93
- KARAMEL-PINDAROTSJES (PAN SEIKU) 95
- RONDE PINDASNOEPJES (TENTALARIA DI PINDA) 97
- ZACHTE MELKSNOEPJES (KO'I LECHI) 99
- ZOETE KOKOSSNOEPJES (DJENT'I KACHO) 101

Brood 105

- POMPOENPANNENKOEKEN (AREPA DI PAMPUNA) 107
- KOKOSBROOD (PAN DI COCO) 109
- ZOETE KANEELBROODJES (PAN DUSHI KOKOLISHI) 111
- TRADITIONEEL CURAÇAOS BROOD (PAN SERÁ) 113
- BANANENNOTENBROOD 115
- LICHTZOETE BROODJES (PAN PIÑITA) 117

Tropische decoraties 121

- GEKONFIJTE SINAASAPPEL- EN CITROENSCHIJFJES 123
- GEDROOGDE ANANASBLOEMEN 125
- PLUMERIA SUIKERBLOEM 129
- HIBISCUS SUIKERBLOEM 131

DANKWOORD 135



WESTPUNT



HET *eiland* CURAÇAO

CARIBISCHE ZEE

WILLEMSTAD





VOORWOORD

Dit boek is een samenstelling van familierecepten; recepten van zowel mijn beide oma's als van mijn moeder, en natuurlijk geef ik ook mijn eigen draai aan de traditionele Curaçaose gerechten.

De Curaçaose keuken is net als de taal Papiamentu, het resultaat van een mengeling van verschillende culturen. Sinds de ontdekking van de Nieuwe Wereld door de Spanjaarden hebben de Caribische eilanden veel verschillende bezetters gekend. Al deze bezetters hebben hun sporen achtergelaten, zo ook in onze Curaçaose keuken. Zo zijn sommige van onze gerechten ook terug te vinden op andere Caribische eilanden en in Zuid-Amerika. Invloeden van onder anderen de Afrikaanse slaven, Nederlanders en Sefardische Joden hebben onze keuken verrijkt en bijgedragen aan het veelzijdige en unieke karakter.

Op Curaçao houden we van gezelligheid en feest, een heerlijke taart mag dan ook niet ontbreken. Het is niet voor niks dat we onze aanwezigheid op een feest bevestigen met de uitspraak *Mi tei mane bolo!* Dit betekent letterlijk: 'Ik ben aanwezig, net als de taart!' Toen ik nog op Curaçao woonde, bakten we altijd de taarten zelf. Alleen voor de echt speciale gelegenheden vroegen we familieleden of kennissen om een bepaald gerecht te bakken. Bij ons thuis vroegen we altijd mijn vaders moeder, mijn oma Belinda.

Mijn oma Belinda werd geboren in 1919 en was een actieve, zeer vooruitstrevende vrouw. Zo was ze een van de weinige vrouwen op het eiland die tijdens de Tweede Wereldoorlog autoreed; ze speelde gitaar in een band en wist naast de zorg voor elf kinderen tijd te maken voor haar grootste passie, namelijk bakken. Naast het bakken van verjaardagstaarten voor al haar kinderen en kleinkinderen, maakte mijn oma ook de mooiste bruidstaarten.

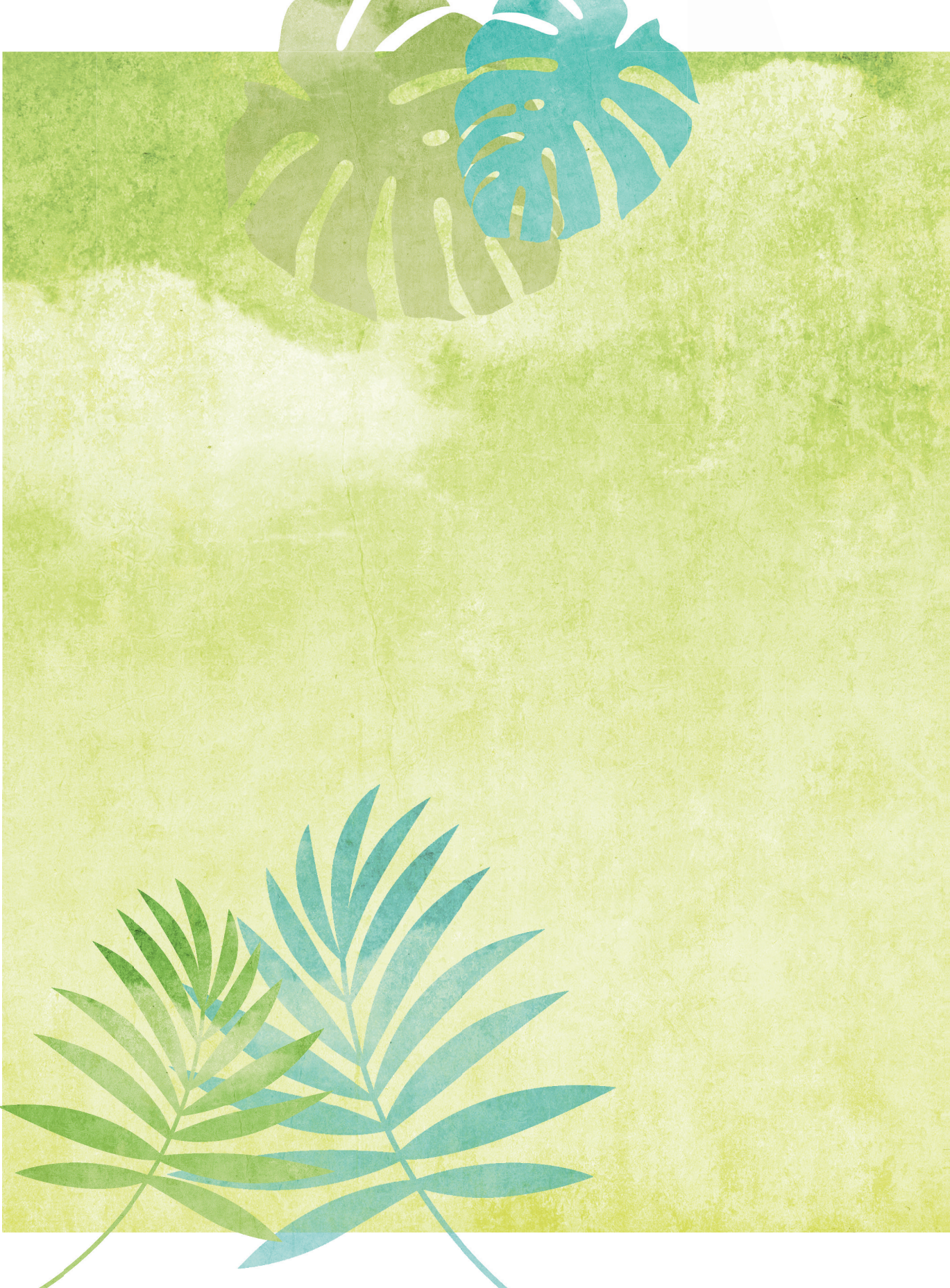
Oma Belinda's creaties hebben mij geïnspireerd om zelf te gaan bakken en met hulp van mijn moeder ben ik uiteindelijk zelf aan de slag gegaan. Het was niet makkelijk erachter te komen welke hoeveelheden ik exact moest gebruiken, want mijn moeder en oma bakten op gevoel en met heel veel liefde.

Door mee te kijken met mijn moeder en mijn oma's en door – soms incomplete – recepten na te maken, heb ik mijn eigen bakstijl kunnen ontwikkelen en zijn de recepten in dit boek tot stand gekomen.

Met dit boek wil ik je kennis laten maken met de Curaçaose lekkernijen. Ik hoop dat mijn recepten voor een heerlijke tropische twist zorgen in jouw keuken.

Vanessa Pourier







VOOR JE MET *dit boek* BEGINT...

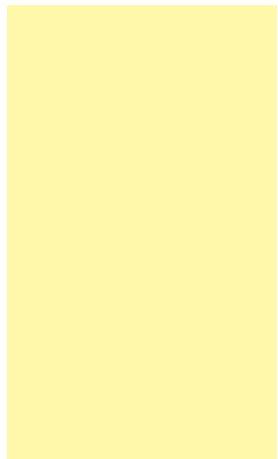
Sommige ingrediënten in dit boek zijn misschien niet te koop bij een gewone supermarkt. Lees voordat je begint met het bakken in het recept eerst wat je allemaal nodig hebt. Het is goed om te weten dat in alle recepten van dit boek middelgrote eieren worden gebruikt.

Om het makkelijk te maken heb ik hier een overzicht gemaakt van deze ingrediënten. Deze zijn vaak wel te vinden in de meeste toko's of winkels met bakbenodigdheden. In de recepten zijn deze ingrediënten met een * aangegeven.

- * Bapaomeel
 - * Gezoete gecondenseerde kokosmelk
 - * Kokosnoot: ik gebruik liever versgeraspte kokos, maar je kunt uiteraard ook kokosrasp uit een verpakking gebruiken
 - * Kokosextract
 - * Maissiroop
 - * Poedermelk
 - * Brandy
 - * Cherrybrandy
 - * Cherry Cordial-likeur
 - * Gekonfijte sinaasappel en limoen
 - * Mix van gedroogd fruit (ook wel tutti frutti genoemd, of cassatamix)
 - * Curaçaose likeur. Deze kan vervangen worden door een sinaasappellikeur
 - * Meringuepoeder en de benodigdheden voor het maken van suikerbloemen zijn verkrijgbaar in bakwinkels
 - * Suikerpasta (gumpaste)
 - * Crisco (plantaardig vet)
 - * Kleurstofpoeder
- 









TRADITIONELE
tropische
TAAARTEN





Deze *Bolo di dadel ku nechi* is de specialiteit van mijn moeder.
De geur van gedroogd fruit met rum die tijdens het bakken vrijkomt,
doet me denken aan kerst.

INGREDIËNTEN

750 gram pitloze dadels
125 gram mix van gedroogd fruit
(tutti frutti)*
60 ml brandy*
60 ml bruine rum
225 gram bruine basterdsuiker
325 gram ongezoeten roomboter
6 eieren
Geraspte schil van ½ citroen
320 gram bloem
1 eetlepel bakpoeder
1 eetlepel vanille-extract
150 gram ongezoeten walnoten
120 ml gecondenseerde melk

BENODIGDHEDEN

Rond bakblik van 35 cm ø
Zeef
Keukenmachine

DADELTAART *met* WALNOTEN

Bolo di dadel ku nechi

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 160 °C/gasstand 3. Vet het bakblik in met boter en bestuif het licht met bloem.

Zeef de bloem en het bakpoeder samen in een kom. Maal de dadels, het gedroogde fruit en de walnoten samen in de keukenmachine en voeg de brandy en rum toe aan het gemalen mengsel. Klop de boter en suiker tot een luchtige, bleke massa. Klop de eieren licht schuimig en voeg ze daarna toe aan het botermengsel. Voeg om en om de bloem en het fruitmengsel toe aan het botermengsel. Voeg als laatste de gecondenseerde melk en het vanille-extract toe. Stort het beslag in het bakblik en bak de taart op 160 °C/gasstand 3 in ongeveer 90 minuten. De taart is klaar wanneer je er een satéprikker in kunt steken en deze er droog uitkomt.

AFWERKING

Deze taart is heerlijk zoals hij is! Voor de finishing touch kun je er een beetje poedersuiker overheen strooien.