

INHOUD

Voorwoord	5	VANILLE, ETC.	22
De belangrijkste ingrediënten	7	Vanillecake	25
Handig om te weten en te hebben	12	Rozemarijncake	27
Mogelijke issues	17	Tiramisu	29
		Boluscake met gebakken custard	30
		Kruidkoekcake	33
		Roze koekjes	35
		Moskovische tulband	
		met geroosterde aardbeien	37
		BANANEN	38
		Cake tatin banane	41
		Bananenbrood met	
		hazelnoten en chocolade	43
		Ontbijtbananenbrood	45
		Basisbananenbrood	47
		Banoffeeecake	49
		Gemberbananenbrood	
		met kardemom	53
		Bananenbrood met	
		miso en sesam	55
		CITRUS	56
		Financiers met kumquat	59
		Cake met mandarijn,	
		pijnboompitten en Aperol	60
		Tijm-citroentulband	63
		Citroenmeringuecake	65
		Easy citroen-maanzaadcake	67
		Chocolade-crèmecake	
		met sinaasappel en pecan	69
		Sinaasappel-amandelcake	71
		APPELS EN PEREN	72
		Appelcake	75
		Appelkruimelplaatcake	
		met cranberry's	77
		Appel-perentulband	
		met calvadosboter	79
		Stoofpeer met cakecroutons	81
		Perencake met witte chocolade	83

CHOCOLADE	84	GROENTEN	152
Bloemloze chocoladecake	87	Pastinaakcake met pecannoten	
Sacherchiffon	89	en granaatappelpitjes	155
Espressomadeleines met chocodip	91	Taro-lattecake	157
Gangmakers	93	Pompoencake met maple cream	159
Baileys-cake	95	Carrotcake	161
Bounty-cake	97	Rabarber-basbousa	163
Mud meringuecake	99	Geroosterde rabarber,	
Brownies	100	aardbeien en kamilleroom	165
Zebzacakejes	105	Courgette-limoencake	167
Matchacake met witte chocolade		Zoeteaardappelcupcakes	
en frambozen	107	met tahinroom	169
Lavacakejes met ijs en popcorn	109		
NOTEN, ENZ.	110	Dank	171
Hazelnootbundt met		Register	172
espressocrème	112		
Pistache-citroencake	115		
Kastanjecake	117		
Kokos-pandancake	119		
Sesammarmercake	121		
Stickytoffeeecake	123		
Venetiaanse carrotcake			
met amarettoglaze	125		
Amandeldonuts met vijgen	127		
VRUCHTEN	128		
Polenta-amarenencake	131		
Omgekeerde pruimen-pistachecake	133		
Lavendel-blauwebessencake	135		
Bramenplaatcake met spijs			
en witte chocolade	137		
Snacking cake met abrikozen	139		
Victoria sponge met			
frambozen en hibiscus	141		
Strawberry Battenberg	143		
Ananascake	145		
Kersenbonbons	147		
Perzik-roomcrumblecake	151		



DE BELANGRIJKSTE INGREDIËNTEN

Bloem en meel

Bloem heeft de hoofdrol als het gaat om cake, het zorgt voor de binding van alle ingrediënten. Ik gebruik in de regel gewoon patentbloem uit de supermarkt en geen chique Franse waarvoor ik naar de groothandel of speciaaizaak moet rijden. Wellicht dat jij topkwaliteit Franse patisseriebloem terug proeft in het eindresultaat en maakt het mij een gebrekkige fijnproever. Ik ga gewoon voor praktisch. Maar laat je niet tegenhouden en ga vooral voor het beste. Neem dan Franse T45-bloem, dat is bloem met de minste vetten en dat heeft relatief minder bindkracht en is daarom heel goed voor cake. Door het lage vetgehalte rijst het ook beter. Patentbloem van Nederlandse bodem is duurzaam en werkt heel goed. Anders is patentbloem van tarwe een goede keuze. Maar mag de cake wat grover zijn, kun je een deel van de bloem vervangen door volkorenmeel. Of speltbloem of -meel.

Meel bevat zemelen die er bij bloem niet meer in zitten, en zemelen nemen vocht op. Dus bij gebruik van meel kun je altijd een paar eetlepels melk toevoegen. Af en toe zit er ook een beetje amandelmeel in de cake, dit geeft een rijke en volle smaak. Het maakt een cake ook vetter en dus lekkerder. Maar een cake met amandelmeel (of andere fijngemalen noten) rijst wel beduidend minder goed, je krijgt een zwaardere cake. Bij een notenallergie kan amandelmeel veelal vervangen worden door bloem.

Zelfrijzend bakmeel is min of meer hetzelfde als bloem met bakpoeder. Toch vind ik de smaak van een cake met bloem (en bakpoeder) wat voller dan een cake van zelfrijzend bakmeel. Maar je kunt de twee prima door elkaar vervangen.

Dan is er nog cakemeel, dat zou ik willen omschrijven als heel stabiel zelfrijzend bakmeel, het geeft cake een mooie gelijkmatige textuur. Iets wat droog, maar het heeft een soort egaliserende werking. Ik vind het iets minder lekker, ook al is het smaakverschil nauwelijks noemenswaardig. Cakemeel kan ook bloem of zelfrijzend bakmeel vervangen.

In het ideale geval, zeef je de bloem of het bakmeel voordat je het toevoegt aan het beslag. Er is echt geen man overboord als je daar geen zin in hebt (ik doe het eigenlijk altijd wel, risicomijdend gedrag), de cake is nog steeds lekker. Door te zeven creëer je lucht om de bloemdeeltjes en dus een luchtige cake.

Boter en vet

Wat zouden we zonder moeten, in het leven? In de meeste recepten gebruik ik boter, ik noem het heel bewust geen roomboter omdat het eigenlijk een marketingterm is. Ik bedoel ongezoeten boter, maar vervang het gerust door gezouten en laat eventueel het zout achterwege, of niet. Kwestie van smaak. Grasboter is lekker op brood maar niet geschikt om mee te bakken, aldus banketbakker Cees Holtkamp. Boter kun je heel goed vervangen door plantaardige

MOGELIJKE ISSUES

Een cake is het eindresultaat van een combinatie van ingrediënten – meestal boter, eieren, bloem en suiker – die in de oven rijzen. Het bakproces loopt van een zo goed als vloeibare substantie naar een vaste, luchtige kruimelstructuur, dankzij de hitte die erom- en erdoorheen gaat. Laten we cake niet verwarren met het Engelse woord *cake* dat ook ‘taart’ kan betekenen. Met cake bedoel ik de ‘begrafeniscake’ (zie blz. 25). Je kunt trouwens wel heel makkelijk van een cake een mooie taart maken.

Het beslag van cake wordt luchtig door het kloppen van de boter met de suiker. Dit creëert een netwerk van luchtpakketjes, die geholpen door een rijsmiddel zoals bakpoeder of baksoda samen met eieren voor een luchtige textuur zorgen. Een van de redenen dat een cake rijst is het vocht dat in boter en eieren zit. Door de hitte van de oven ontstaat stoom en dat gaat naar boven, door de cake heen. Je beslag weegt meer dan je uiteindelijke cake, omdat een groot deel van het vocht verdampt. Als de eieren voldoende gestold zijn en het zetmeel en de suiker de lucht hebben vastgehouden, krijg je een zachte, luchtige cake met een lichte bult. Toch gaat het niet altijd goed. Het beslag schift. Je cake zakt in, je cake is niet goed gerezen, je cake is te veel gerezen, je cake is droog of hij heeft een ‘bank’ (een compact middenrif), je cake is minder mooi dan op de foto. Hoe komt dat allemaal?

Mijn cake zakt in

De cake is nog niet helemaal gaar. Daarom is de check met de satéprikker ook zo cruciaal. Steek rond de aangegeven baktijd een prikker in het midden (of dikste deel) van de cake, komt-ie er relatief schoon, dus zonder stukjes of kruimeltjes, en droog, dus zonder beslag, uit, dan is je cake gaar.

De oven is niet helemaal voorverwarmd. Als de oventemperatuur te laag is als de cake in de oven gaat, duurt het langer voordat het beslag stolt en dat kan later bij het afkoelen ervoor zorgen dat hij inzakt. Het is dus handig om de oventemperatuur te checken met een oventhermometer (zie blz. 14).

Te lang geklopt! Zorg dat de boter en suiker goed luchtig zijn geklopt. Maar te veel lucht is ook niet goed. Kijk naar de kleur van de boter, als die wittig begint te kleuren (ik houd 4 minuten aan) is het tijd om te stoppen. Voeg altijd een voor een de eieren toe of schenk losgeklopte eieren er in een dunne straal bij. Zeef de droge ingrediënten boven de kom en klop ze er met de mixer heel kort door. Stop direct als alle bloem is opgenomen. Speel liever op safe: vouw de droge ingrediënten er met een spatel door. Met een spatel kun je het beslag bijna niet overmengen!

Te veel vocht. Als cakebeslag te veel vocht bevat ten opzichte van de hoeveelheid bloem, dan zuigt de bloem het vocht op en kun je een ‘bank’ (een compact middenrif) in je cake krijgen, of hij zakt

VANILLE, ETC.

Wat is een cake zonder vanille? Door het hele boek heen gebruik ik verschillende kruiden en specerijen, maar vanille of vanille-extract ontbreekt niet vaak. Het past bij alle vruchten, is onmisbaar in chocolade en het is een perfecte match met (ook plantaardige) zuivel.

Vanille is alleen vandaag de dag bijna onbetaalbaar. Voor een vanillestokje van goede kwaliteit kun je ook een T-shirt kopen bij H&M. Gelukkig is er ook vanille-extract, vanillepasta en vanille-essence of -aroma. De laatste betreft synthetische vanille, oftewel vanilline. Maar het Amerikaanse magazine *Cook's Illustrated* heeft ooit een blinde test gedaan met een proefpanel van allemaal hot shot culi's en bakexperts en in cake kwam de synthetische vanilline als een van de beste uit de test. Bij vanille-ijs weer wat minder, maar waarschijnlijk omdat de vanillesmaak in cake vrij subtiel is en synthetische vanille wat uitgesprokener is, komt het in cake juist goed. Ik kan het niet over mijn hart verkrijgen en die zwarte spikkeltjes zenden allemaal positieve signalen naar mijn hersenen, maar schaam je niet voor het gebruik van vanille-essence, want financieel scheelt het een hoop! En vanillesuiker is ook altijd een optie, liefst zelfgemaakt maar als je liever een zakje gebruikt: *go for it*.

BOLUSCAKE MET GEBAKKEN CUSTARD

voor 12 plakjes

Deze cake is geïnspireerd op de met Zwitserse room gevulde bolus van Robèrt van Beckhoven. Mocht je in de buurt van Oisterwijk zijn, rijd naar De Kazerne van Robèrt en scoor zo'n ding. Ik geef deze boluscake ook een mascarponevulling en serveer 'm met een gebakken custard. Maak die custard een dagje van tevoren.

Bereiding: 1 uur

Oventijd: ca. 20 + 45 minuten

Wachttijd: 4 uur (of liever 1 nacht)

- 1 vanillestokje
- 200 ml slagroom
- 200 ml volle melk
- 75 gram lichtbruine basterdsuiker
- 4 eidooiers
- 150 gram boter, op kamertemperatuur + om in te vetten
- 150 gram mascarpone, op kamertemperatuur
- 3 eieren, op kamertemperatuur
- 30 gram witte basterdsuiker + 1 eetl.
- 1 eetl. maizena
- 150 gram bloem
- 7 theel. kaneel
- 1 theel. bakpoeder
- mespunt zout
- 150 gram donkerbruine basterdsuiker + 1 eetl.
- 1 eetl. kristalsuiker + 1 eetl.

en verder

braadslee van 20 bij 30 cm, cakevorm van 20 cm

Verwarm voor de custard de oven voor tot 220 °C. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Doe het merg en het leeggeschraapte stokje met de slagroom, melk, lichtbruine basterdsuiker en eidooiers in een steelpan met dikke bodem en verwarm op laag vuur, al roerend, tot een dunne, vloeibare custard, dit duurt zo'n 10 minuten. Schenk de room in de braadslee en bak 20 minuten in de oven tot de bovenkant van de room donkerbruine vlekken heeft en er totaal geschikt uitziet. Dat is allemaal zoals 'het heurt'. Schep alles, ook de donkere randjes, in een kom of hoge beker – vis wel even het vanillestokje eruit – en mix met een staafmixer helemaal glad. Zet de room minimaal 4 uur, maar het liefste een hele nacht in de koelkast.

Verwarm de oven voor de cake voor tot 170 °C. Vet de cakevorm in met boter en bekleed met bakpapier. Vet het bakpapier ook een beetje in.

Doe de mascarpone met 1 ei in een kom. Doe de witte basterdsuiker en maizena erbij en klop met een mixer tot een glad beslag zonder klontjes. Doe de boter in een kom, zeef de bloem met 5 theelepels kaneel, het bakpoeder en zout erboven en klop met de mixer kort glad. Klop de laatste 2 eieren los met de donkerbruine basterdsuiker en klop tot het mengsel in volume verdubbeld is en mooi lichtbruin.



Spatel het eierbeslag in drie delen door het kaneelbeslag. Schep de helft van het kaneelbeslag in de cakevorm. Verdeel het mascarpone-mengsel erover en schep dan de rest van het kaneelbeslag erover. Haal er eventueel een satéprikker of steel van een lepel door voor een marmereffect. Meng 1 eetlepel kristalsuiker met 1 theelepel kaneel en strooi over het beslag.

Bak de cake in het midden van de oven in 45 minuten donkerbruin en gaar. Verlaag de temperatuur van de oven nadat je de cake erin hebt gezet naar 160 °C. Controleer met een satéprikker of de

cake gaar is, als hij er schoon en relatief droog uit komt, is de cake goed. Laat 15 minuten in de vorm afkoelen op een rooster.

Maak intussen de bolussuiker: meng de rest van de kaneel met de extra eetlepels witte basterdsuiker, donkerbruine basterdsuiker en kristalsuiker. Bestrooi met de bolussuiker. Laat de cake verder afkoelen en serveer met de gebakken custard erbovenop.



MOSKOVISCHE TULBAND MET GEROOSTERDE AARDBEIJEN

voor ca. 16 plakjes

Dit recept komt uit het bakkersschrift van mijn grootvader, uit de tijd dat eiwitten nog met de hand geklopt werden (de hel!). Ik heb ooit een peperdure patisseriecursus in Parijs gevolgd aan het culinaire instituut Le Cordon Bleu en daar moest je ook alles met de hand kloppen. Ik heb me drie weken 24/7 afgevraagd waarom. Maar goed, mijn opa draaide er zijn hand dan weer niet voor om. De geroosterde aardbeien zijn eigen inbreng.

Bereiding: 25 minuten

Overtijd: ca. 30 + 40 minuten

- 125 gram koude boter + om in te vetten
- 130 gram bloem + om te bestuiven
- 45 gram maizena
- 6 eieren, op kamertemperatuur en gesplitst
- mespunt zout
- 160 gram fijne kristalsuiker
- 2 zakjes (Bourbon-)vanillesuiker (of 1 eetl. zelfgemaakte)
- 400 gram aardbeien, ontkroond
- 1-2 eetl. poedersuiker, om te bestrooien

en verder

tulbandvorm van 25 cm Ø

Verwarm de oven voor tot 175 °C. Snijd de boter in blokjes van 5 millimeter (niet groter, dus echt klein!) en leg ze 10 minuten in de vriezer. Vet de tulbandvorm heel zorgvuldig in met gesmolten boter en bestuif licht met bloem, tik de overtollige bloem er goed uit.

Meng met een garde de bloem met de maizena. Houd je handen even onder koud stromend water tot ze goed koud zijn. Doe de blokjes boter erbij en maak met je vingertoppen snel fijne kruimels, zorg dat alle boter met een laagje bloem bedekt is. Zet tot gebruik in de koelkast.

Klop de eiwitten met het zout en 60 gram kristalsuiker tot glanzende pieken. Klop in een andere kom de eidooiers met 60 gram kristalsuiker en de vanillesuiker in 5 minuten bijna wit en superluchtig. Spatel rustig een deel van het eiwit door de eidooiers, dit moet je echt vouwen. Spatel dan de rest van het eiwit erdoor, probeer zo veel mogelijk lucht te behouden. Spatel het boter-bloem-mengsel erdoor. Schep het beslag in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in 30 minuten goudbruin en gaar. Controleer met een satéprikker of de cake gaar is, als hij er schoon en relatief droog uit komt, is de cake goed. Stort de cake na 5 minuten op een bord en laat afkoelen met de vorm over de cake (omgekeerd), zo koelt-ie af met behoud van de condens en blijft-ie lekker juicy.

Laat de oven aan. Halveer grotere aardbeien en verdeel alle aardbeien over een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met 40 gram kristalsuiker en rooster ze 30 minuten tot ze zacht en geslonken zijn. Laat afkoelen tot de cake ook is afgekoeld. Bestuif de tulband royaal met poedersuiker en serveer met de geroosterde aardbeien. Ook lekker met extra boter, mascarpone of slagroom.

Mijn oma (naar het recept van mijn opa die 'm alleen in de bakkerij maakte) bakte in mijn beleving het hele jaar door Moskovische tulbanden (zonder krenten en rozijnen trouwens, want de originele is met), maar het hoort eigenlijk bij kerst. Bij het ontbijt of bij de koffie. Of bij de brunch, maar daar deden ze toen nog niet aan. *Tant mieux*. Serveer je het met kerst, gebruik dan diepvriesaardbeien of cranberrycompote.



CAKE MET MANDARIJN, PIJNBOOMPITTEN EN APEROL

voor 10-12 plakjes

Deze cake is gebaseerd op een recept van Dario Cecchini (een Toscaanse tv-slager die ongetwijfeld de snorren-hype de wereld in heeft geholpen, maar ook goeie dingen heeft gedaan zoals deze cake). Deze is net even anders. Hij gebruikt sinaasappel, ik mandarijn, ik vervang zijn vinsanto door Aperol en ik gebruik, bij gebrek aan beter, Chinese pijnboompitten in plaats van Italiaanse... peccato.

Bereiding: 40 minuten

Wachtijd: 8 uur (voor de mandarijnen) + 30 minuten

Oventijd: ca. 45 minuten

- 250 ml Aperol (of rodebessensap)
- 6-7 biologische mandarijnen
- 75 gram gele rozijnen
- boter, om in te vetten
- 120 ml extra vergine olijfolie + 1 eetl.
- 30 gram pijnboompitten
- 225 gram bloem
- 1 theel. bakpoeder
- ½ theel. baksoda
- 2 eieren
- 150 gram fijne kristalsuiker + 3 eetl.
- mespunt zout
- 3 takjes rozemarijn, naaldjes gerist + om te serveren
- 250 gram mascarpone, om te serveren (optioneel)

en verder

cakevorm van 30 cm

Verhit – idealiter de avond van tevoren – de Aperol (of het bessensap) in een steelpan. Pel 3 mandarijnen en halveer ze overlangs. Doe ze in een afsluitbare plastic doos en schenk er 200 milliliter hete Aperol bij. Laat afkoelen en vervolgens in de koelkast marinieren tot gebruik. Doe de rozijnen bij de rest van de Aperol en laat minimaal 30 minuten in de likeur afkoelen of ook gewoon een nachtje samen met de mandarijnen (maar niet in de koelkast).

Verwarm de oven voor tot 170 °C. Vet de cakevorm in met boter en bekleed met bakpapier. Vet het bakpapier ook een beetje in. In dit geval is het handig om ook de korte kanten van de cakevorm te bekleden.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan en rooster de pijnboompitten op laag vuur lichtbeige. Laat afkoelen op een bord. Snijd de overige 3 ongepelde mandarijnen eerst in dunne plakjes van 5 millimeter en vervolgens in stukjes van 5 millimeter.

Meng de bloem met het bakpoeder en de baksoda. Klop met een mixer de eieren met 125 gram suiker en het zout in 4 minuten licht en luchtig. Schenk in een flinterdunne straal, heel rustig, al kloppend op lage snelheid de olijfolie bij het beslag.



Spatel een derde van het bloemmengsel er zo luchtig mogelijk door, dan een derde van de uitgelekte rozijnen, en herhaal dit nog twee keer. Spatel vervolgens de fijngesneden mandarijnen erdoor en laat het beslag 10 minuten staan. Verdeel het beslag gelijkmatig over de cakevorm, bestrooi met de pijnboompitten, plakjes rozemarijn en 25 gram kristalsuiker. Bak de cake in het midden van de oven in 45 minuten gaar. Verlaag

de oventemperatuur na 10 minuten naar 160 °C. Laat de cake afkoelen op een rooster.

Kook 1 uur voor serveren de overgebleven Aperol van de mandarijnen met 3 eetlepels suiker in 10 minuten in tot een lichte siroop. Serveer de cake met de gemarineerde mandarijn (eventueel in plakjes), mascarpone, extra rozemarijn en de Aperol-siroop.

CHOCOLADE

Misschien spreekt het voor zich, maar de smaak van je chocoladecake hangt best nauw samen met de kwaliteit van de chocolade die je gebruikt, en van het cacaopercentage. Het is niet zo dat chocolade met een hoog cacaopercentage per definitie van goede kwaliteit is. Dat hangt vooral af van de kwaliteit van de cacaobonen en de hoeveelheid cacaoboter die zijn gebruikt. Maar het cacaopercentage heeft natuurlijk wel invloed op de smaak en op de zoetheid. Hoe hoger, hoe minder zoet, in de regel. Voor bakken is chocolade van 70% mijns inziens ideaal. Dan is je cake nog enigszins smeuïg. Maar 60% of 54% kan ook. Het is vooral een kwestie van persoonlijke smaak. Door het toevoegen van een lading boter wordt pure chocolade beduidend minder puur, dus zelfs als je normaliter niet van puur houdt, is dat in dezen geen enkel obstakel.

Cacaopoeder, leerde ik nog niet zo lang geleden, kun je het beste eerst even losroeren met een beetje melk, water of niet te hete koffie. In het Engels noemen ze dat *blooming*. Heel mooi, dus ik laat het onvertaald. Het doet veel voor de smaak in cake. Je hebt vast weleens een marmercake gegeten met een laffe chocoladesmaak. Die wordt dus beter als je het cacaopoeder eerst even bloomt voordat je het aan het beslag toevoegt, in plaats van dat je het direct door het beslag mengt. Als het kan, soms kan het niet.

Verder wil ik niemand een schuldgevoel aanpraten, maar cacao en (pure) chocolade zijn helaas niet duurzaam. Ze brengen ontbossing met zich mee, de cacaoproductie is megavervuilend, vaak niet fairtrade, kinderarbeid slaat de klok, allemaal factoren waar we ons serieus mee bezig zouden moeten houden. Probeer hier op te letten als je chocolade koopt en als je portemonnee het toelaat. En geniet extra van je chocoladecake.



ESPRESSOMADELEINES MET CHOCODIP

voor 20 cakejes

Helaas moet je in een boek altijd keuzes maken. Madeleines mogen natuurlijk niet ontbreken in een cakeboek, maar eigenlijk zijn de 'gewone' vanille-madeleines mijn favoriet. Deze zijn ook lekker. Hoe verser, hoe lekkerder. Laat ze niet eindeloos afkoelen, gewoon zo gauw het kan in de chocolade dopen en opeten. Of met die chaiglaze, die ook weer lekker is op gewone madeleines.

Bereiding: 30 minuten
Oventijd: ca. 8 minuten
Wachttijd: 40 minuten

- 125 gram boter, op kamertemperatuur + om in te vetten
- 2 eieren, op kamertemperatuur
- 125 gram fijne kristalsuiker
- 1 eetl. espressopoeder
- 1 theel. vanille-extract
- 100 gram bloem + om te bestuiven
- 25 gram amandelmeel
- 1 theel. maizena
- ¼ theel. bakpoeder
- 100 gram extra pure chocolade (70%)
- 1 eetl. koffiebonen of cacaonibs

en verder
spuitzak (optioneel), madeleinevorm met 20 holtes

Smelt de boter in een steelpan op laag vuur tot de boter donkerbruine spikkeltjes krijgt en lekker nootachtig begint te ruiken. Dit noem je beurre noisette. Laat de boter afkoelen.

Klop met een mixer de eieren met de suiker in 4 minuten licht en luchtig. Klop het espressopoeder en de vanille erdoor en vervolgens beetje bij beetje de gesmolten boter. Zeef de bloem, het amandelmeel, de maizena en het bakpoeder erboven en spatel alles er zo luchtig mogelijk door. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten in de koelkast (schep het alvast in de spuitzak, dat is bij dit recept best handig!).

Verwarm tijdig de oven voor tot 200 °C. Vet de madeleinevorm in met boter en bestuif heel licht met bloem. Tik de overtollige bloem eruit. Vul de holtes met beslag maar laat een randje van 5 millimeter vrij en bak de madeleines in het midden van de oven in 8 minuten mooi donkerbruin en gaar. Laat ze 5 minuten afkoelen in de vorm, wip ze er dan uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Hak de chocolade fijn en smelt au bain-marie (zie blz. 8). Hak de koffiebonen of cacaonibs superfijn. Doop de madeleines een beetje diagonaal in de chocolade, strooi de koffie op het randje van de chocolade en laat uitharden.

Vervang de chocolade door een chaiglaze! Meng 1½ theelepel gemberpoeder (ik hou nogal van gember), 1 theelepel kaneel, 1 theelepel kardemompoeder en een mespunt nootmuskaat tot een chaimix. Doe 150 gram poedersuiker in een kom, voeg 2 theelepels chaimix en 3 eetlepels heet water toe en roer tot een glad glazuur. Bestrijk de net afgekoelde espressomadeleines aan de schelpkant met een dun laagje en laat uitharden.



BROWNIES



OMGEKEERDE PRUIMEN-PISTACHECAKE

voor 8 punten

Voor de pistachelovers. Daar schaar ik mezelf ook onder. De cake is heel luchtig en bijna vederlicht. Bijna dan. Maar door de olijfolie is-ie wel echt lichter dan een cake op boterbasis. En een tikje gezonder. Een tikje dan.

Bereiding: 30 minuten
Oventijd: ca. 55 minuten

- 9 pruimen (aan de kleine kant)
- 3 eetl. ruwe rietsuiker
- 50 gram pistachenoten + 2 eetl.
- 150 gram kristalsuiker + 2 eetl.
- 4 eieren, op kamertemperatuur
- 1 vanillestokje
- 50 ml extra vergine olijfolie + om in te vetten
- 1 biologische citroen
- 100 gram bloem
- ½ theel. bakpoeder
- mespunt zout

en verder
springvorm van 22 cm Ø

Verwarm de oven voor tot 170 °C. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met olijfolie. Halveer de pruimen en verwijder de pitten. Bestrooi de bodem van de springvorm met de rietsuiker en leg de pruimen er met de snijkant naar beneden in.

Maal 50 gram pistachenoten met 2 eetlepels kristalsuiker fijn in een keukenmachine. Klop de eieren met de rest van de suiker heel licht en luchtig met een mixer. Halveer het vanillestokje in de lengte, schraap het merg eruit en klop dat kort door het beslag. Schenk, met de mixer op de laagste stand, de olijfolie er in een dunne straal bij en stop met mixen als de olie is opgenomen.

Rasp de gele schil van de citroen boven het beslag en zeef de bloem, het bakpoeder en zout erboven. Voeg ook de gemalen pistachenoten toe en spatel alles zo luchtig mogelijk door het beslag. Verdeel het beslag over de pruimen en bak de cake in het midden van de oven in 55 minuten goudbruin en gaar. Verlaag de temperatuur van de oven nadat je de cake erin hebt gezet naar 160 °C. Controleer met een satéprikker of de cake gaar is, als hij er schoon en relatief droog uit komt, is de cake goed. Laat 15 minuten afkoelen op een rooster.

Keer in één soepele worp om met behulp van een bord. Serveer warm (of koud) en bestrooi met de extra pistachenoten (eventueel grof gehakt). Lekker met licht met honing gezoete Griekse yoghurt.