

janneke philippi

mijn
favoriete
DESSERTS

© 2013 KARAKTER UITGEVERS BV UITHOORN

concept en realisatie studio philippi
receptuur, foodstyling & styling janneke philippi
eindredactie ingrid van koppenhagen
fotografie & vormgeving serge philippi

Deze uitgave kwam tot stand door bemiddeling van
Sebes & Van Gelderen Literair Agentschap te Amsterdam,
www.boekeenschrijver.nl

ISBN 978 90 452 0603 5
NUR 440

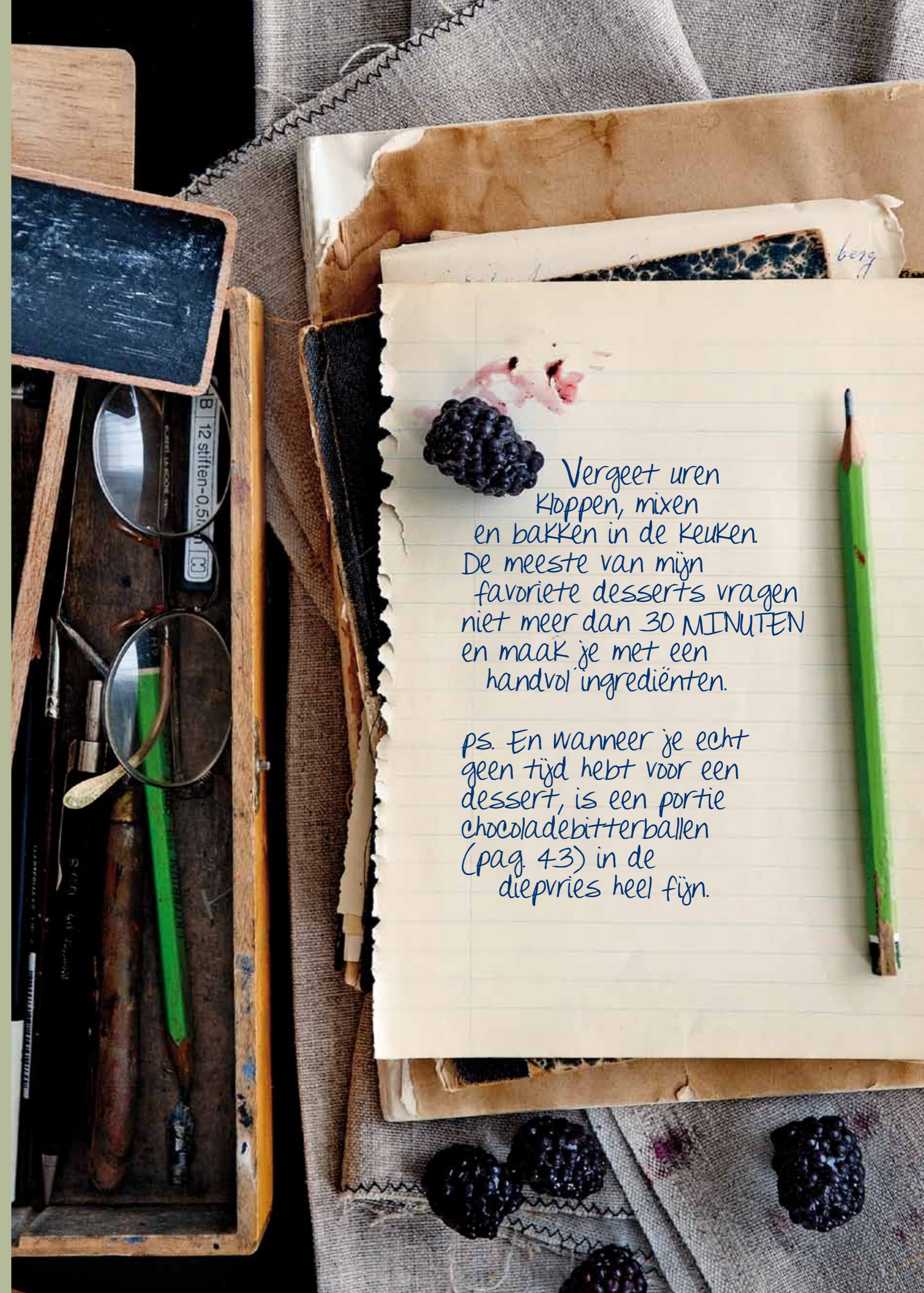
Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid
samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich
aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele
onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.
Niets uit deze uitgave mag worden openbaar gemaakt en/of
verveelvoudigd door middel van druk, fotokopie, microfilm
of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.




inhoud

rabarber	6
chocolade	20
crème brûlée	50
koffie	58
oud brood	70
1x deeg 4x taart	86
tiramisù	92
yoghurt & kwark	106
kruiden	118
desserts met groente	136
pudding	144
roosteren & grillen	158
parfait & semifreddo	172
crumble	184
soezen	194
ijs	202
rijstdesserts	226

't dessert
maakt van elke
maaltijd 'n
FEESTJE!



 Vergeet uren
Kloppen, mixen
en bakken in de Keuken.
De meeste van mijn
favoriete desserts vragen
niet meer dan 30 MINUTEN
en maak je met een
handvol ingrediënten.

ps. En wanneer je echt
geen tijd hebt voor een
dessert, is een portie
chocoladebitterballen
(pag. 43) in de
diepvries heel fijn.

rabarber

rabarberweckpotjes met
citroen-tijmsuiker
snelle rabarbertaart met
vanillecrème
appel-rabarberflappen met ijs
croissantpudding met rabarber
rabarber-kwarkcake
ovenrabarber
pittige rabarbersorbet
rabarber-advocaatrifle
krokante kokosmakrontaartjes



rabarberWECKPOTJES met
citroen-tijmsuiker

snelle RABARBERTAART met vanillecrème

rabarberweckpotjes met citroen-tijmsuiker

voor 4 personen

1 citroen
2 eetlepels witte
basterdsuiker
1 eetlepel verse
tijmblaadjes
200 gram rabarber
vanilleroomijs of lobbige
slagroom, voor erbij
- 4 weckpotjes (inhoud
250 ml)

Boen de citroen schoon. Rasp de gele schil van de citroen. Meng de citroenrasp met de suiker en de tijm.

Snijd de uiteinden van de rabarber. Halveer dikke stengels in de lengte en snijd de rabarber in stukjes van 2-3 cm. Vul de weckpotjes met de rabarber en de citroen-tijmsuiker.

Zet de potjes naast elkaar op een schone keukendoek in een pan. Schenk zoveel water in de pan tot de potten voor driekwart in het water staan. Breng het water aan de kook. Weck de rabarber 20 minuten met de deksel op de pan in water dat tegen de kook is. De rabarber is dan zacht met friszoet sap door de citroen-tijmsuiker.

Serveer de rabarber warm of op kamertemperatuur. Open de weckpotjes pas aan tafel. Schep in de potjes een bol vanilleroomijs of een dot lobbige slagroom.

Bereiden: 25 minuten

Tip De weckpotjes zijn ideaal om al ruim voor een etentje te vullen. Sluit ze en bewaar de potjes op een koele plek.

snelle rabarbertaart met vanillecrème

voor 8 personen

6 plakjes roomboter-
bladerdeeg (diepvries),
ontdooid
2 eetlepels custardpoeder
500 gram rabarber
3 eetlepels suiker
1 ei, losgeklopt
200 ml crème fraîche
3-4 eetlepels vanillevla,
liefst biologisch
poedersuiker
- bakplaat bekleed met
bakpapier

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Leg de deegplakjes op elkaar en rol ze uit tot een lap van 30 cm doorsnede. Leg het deeg op de bakplaat en stuf er met een (thee)zeefje 1 eetlepel custard over; laat rondom een rand van 3 cm vrij.

Snijd de uiteinden van de rabarber. Halveer dikke stengels in de lengte en snijd de rabarber in stukjes van 3 cm. Verdeel de helft van de rabarber over de custardcirkel. Strooi er 1 flinke eetlepel suiker over en bestuif met de rest van de custard. Verdeel er de rest van de rabarber over en bestrooi weer met 1 flinke eetlepel suiker.

Vouw de rand van het deeg terug zodat de rabarber gedeeltelijk wordt bedekt, laat in het midden een opening van zo'n 12 cm. Bestrijk de deegrand dun met ei en strooi er de rest van de suiker over.

Bak de taart in de voorverwarmde oven in 25-30 minuten goudbruin en gaar. Roer intussen de crème fraîche los met de vanillevla. Bestrooi de taart met poedersuiker. Serveer warm of op kamertemperatuur met de vanillecrème.

Bereiden: 15 minuten

Oven: 25-30 minuten

Tip Soms heb ik nog een restje rabarber over van een ander recept. Dat vul ik dan aan tot 500 gram fruit met framboosjes of blokjes appel. Ook geweldig lekker!



Rabarber vind ik
HEERLIJK om te
combineren met ander
fruit. Met blauwe
bessen, frambozen of
appel bijvoorbeeld. Ook kruiden
als rozemarijn, tijm en
basilicum doen het
fantastisch
in
rabarberdesserts.



APPELrabarber
FLAPPEN met ijs

appel-rabarberflappen met ijs

voor 4 personen

50 gram rabarber
1 kleine friszoete handappel, bijv. elstar
3 eetlepels suiker
4 plakjes roomboter-bladerdeeg (diepvries), ontdooid
1 ei, losgeklopt
poedersuiker
4 bollen vanilleroomijs
- bakplaat bekleed met bakpapier

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Snijd de uiteinden van de rabarber en snijd de stengel in kleine blokjes. Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snijd de appel in kleine blokjes en meng met de rabarber. Schep het fruit om met 2 eetlepels suiker.

Verdeel de appel-rabarbervulling over de deegplakjes. Bestrijk de rand dun met ei en vouw de deegplakjes diagonaal dicht. Druk de naden goed aan met een vork. Leg de appel-rabarberflappen op de bakplaat. Bestrijk ze dun met ei en strooi er de laatste lepel suiker over.

Bak de appel-rabarberflappen in de voorverwarmde oven in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar. Leg de flappen warm of afgekoeld tot kamertemperatuur op 4 borden. Bestuif ze met een beetje poedersuiker en schep er een bol vanilleroomijs naast.

Bereiden: 15 minuten

Oven: 20 minuten

croissantpudding met rabarber

voor 4 personen

4 croissants, van 1 dag oud
1 ei
250 ml volle melk
75 gram suiker + extra
1 zakje vanillesuiker
125 gram rabarber
- ingevet brood- of cakeblik van 24 x 14 cm

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Snijd de croissants in plakken van 5 cm dik. Klop in een schaal het ei los met de melk, de suiker en de vanillesuiker. Schep de plakjes croissant erdoor en laat 5 minuten intrekken.

Snijd de uiteinden van de rabarber en snijd de stengels in stukjes van 2 cm. Schep met een schuimspaan de croissant uit het eimengsel en verdeel met de rabarber over de bakvorm. Schenk het achtergebleven eimengsel erover en druk licht aan. Bestrooi de bovenkant met een beetje extra suiker.

Bak de pudding in de voorverwarmde oven in 35-40 minuten goudbruin en gaar. Lekker met een schep roomyoghurt, volle kwark of slagroomijs.

Bereiden: 15 minuten

Oven: 35-40 minuten

croissantPUDDING met rabarber

Heel eenvoudig en
LEKKER ROMMELIG
is deze tiramisù, die je
bovendien in nog geen
20 minuten op
tafel zet.



frambozentiramisù met
WITTE CHOCOLADE

frambozentiramisù met witte chocolade

voor 8-10 personen

100 ml espresso
4 eetlepels frambozen-
likeur
200 gram Italiaanse
lange vingers (savoardi)
500 gram mascarpone
200 ml slagroom
3 eetlepels suiker
1 zakje vanillesuiker
250 gram frambozen
50 gram witte chocolade
gemalen kaneel
- mixer

Meng de espresso met de frambozenlikeur. Doop de helft van de koekjes één voor één in het koffiemengsel en leg ze naast elkaar op een schaal.

Klop met de mixer de mascarpone met de slagroom, de suiker en de vanillesuiker tot een dikke crème. Schep de helft ervan op de koekjes. Bestrooi met de helft van de frambozen. Maak zo nog een tweede laag.

Hak de chocolade in snippers en strooi ze over de tiramisù. Stuif er met een (thee)zeefje wat kaneel over.

Bereiden: 20 minuten

yoghurt & kwark

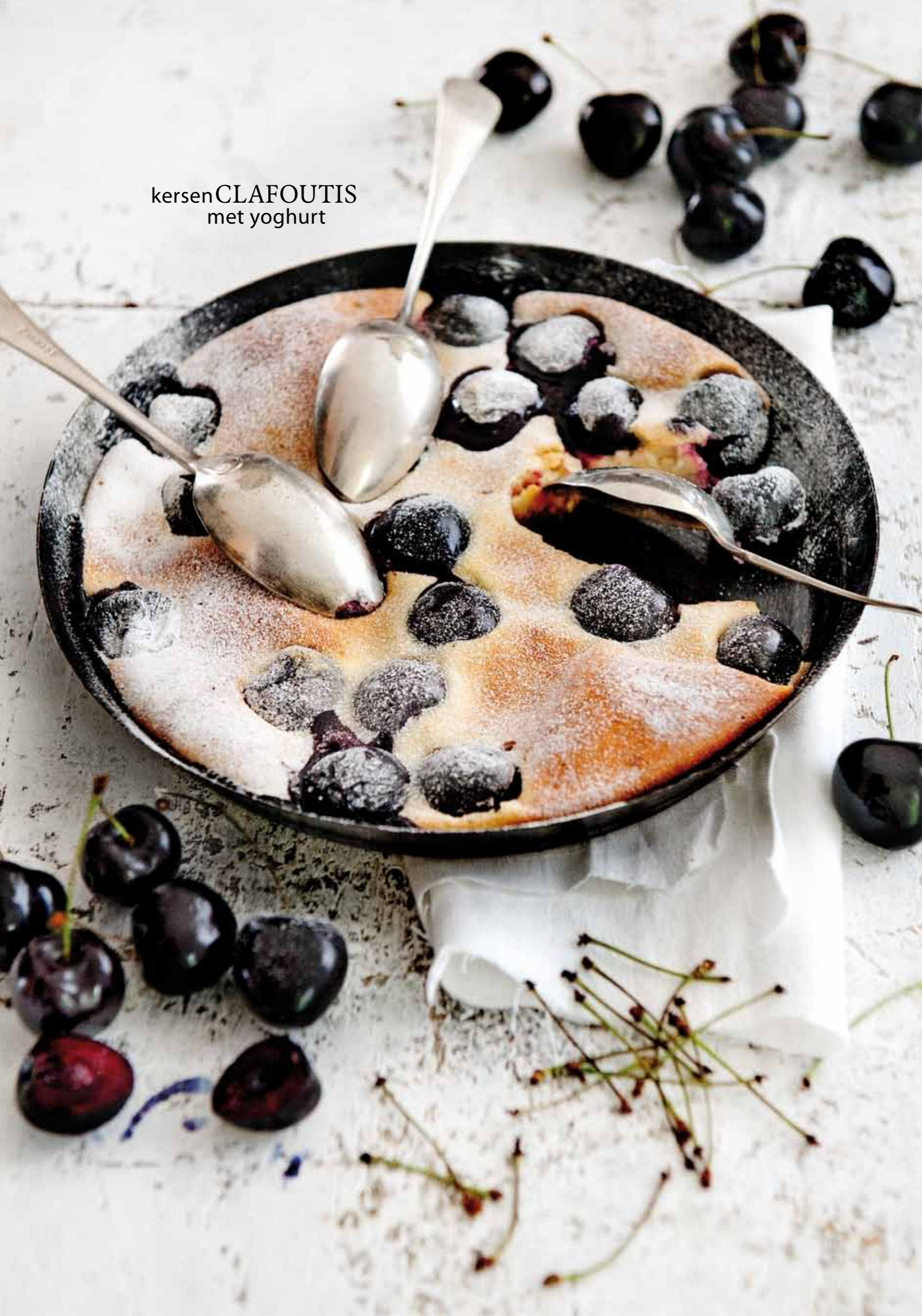
- hangop
- frozen bessenyoghurt
- frisse citrusmousse
- kersenclafoutis met yoghurt
- romig mango-ijs
- sinaasappel-yoghurtsoufflé
- roomyoghurtpotjes met gemarineerd fruit
- hollandse kwarktaart met pijnboompitten
- yoghurt-citroentaart

HANGOP

FROZEN
bessenyoghurt

Yoghurt of kwark heb ik altijd in huis, want die zijn een fantastische basis voor een dessert. Fris, vol en romig van smaak. Om de frisse zuivelsmaak te houden, combineer ik ze graag met citrusfruit.

kersenCLAFOUTIS
met yoghurt



kersenclafoutis met yoghurt

voor 8 personen

250 gram kersen
100 gram bloem
3 eetlepels suiker
2 eieren
200 ml volle yoghurt
poedersuiker
- ingevette lage taart-
vorm van 24 cm
doorsnede

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Was de kersen, verwijder het steeltje maar ontpit ze niet. Verdeel de kersen over de bodem van de taartvorm.

Meng in een kom met een garde of vork de bloem, de suiker en de eieren met een mespunt zout. Voeg de yoghurt langzaam toe en klopt tot een glad beslag. Schenk het beslag in de vorm.

Bak de clafoutis in de voorverwarmde oven in 25-30 minuten goudbruin en gaar. Bestuif de clafoutis uit de oven met een dikke laag poedersuiker. Serveer lauwwarm of op kamertemperatuur, denk aan de pitten!

Bereiden: 10 minuten

Oven: 25-30 minuten

Met pit Als de kersen met emmers tegelijk van de bomen komen, maken ze in de Franse streek Limousin clafoutis-aux-cérises, een dikke pannenkoek met kersen. Kersen met pit geven meer smaak (én het scheelt een enorme kliederboel bij het ontpitten).

Extra smaak Aan het beslag kun je naar eigen smaak geraspte citroenschil, fijngesneden kruiden (bijv. basilicum, munt of tijm) en een scheutje kirsch toevoegen.