

# INHOUD

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Inleiding              | 7   |
| Taarten uit één kom    | 19  |
| Laagjestaarten         | 35  |
| Cakerollen             | 57  |
| Kleine taartjes        | 83  |
| Taarten uit de vriezer | 123 |
| Snelle cakejes         | 151 |
| Cakerestjes            | 171 |
| Index                  | 188 |



# DE VOORRAADKAST

Het is belangrijk om een goedgevulde voorraadkast vol ingrediënten te hebben. Hier heb je een lijstje met de belangrijkste bakproducten die de basis vormen van de meeste taarten.

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.





15.



16.



17.



13.



18.



19.

1. Eieren
2. Boter
3. Melk
4. Yoghurt
5. Fruit, zoals aardbeien, bramen, bosbessen, kers, appel, banaan, sinaasappel, citroen
6. Vanille-extract
7. Zonnebloemolie
8. Patentbloem
9. Koffie
10. Chocolade
11. Noten, zoals amandelen, pistachenoten, hazelnoten
12. Honing
13. Cacaopoeder
14. Fijne kristalsuiker
15. Poedersuiker
16. Bakpoeder
17. Bakingsoda
18. Ahornsiroop
19. Specerijen, zoals kaneel, kardemom, kruidnagel, nootmuskaat



# OMGEKEERD SINAASAPPEL-TAARTJE

**VOOR: 10 PERSONEN**

**VOORBEREIDEN: 20 MINUTEN**

**BAKKEN: 40 MINUTEN**

## INGREDIËNTEN

120 g ongezouten zachte  
boter, plus 3 el

100 g kristalsuiker

4 kleine sinaasappels, in  
plakjes van 5 mm

180 g patentbloem, plus  
2 tl

1 tl bakpoeder

snuf zout

200 g fijne kristalsuiker

rasp en sap van

1 sinaasappel

2 eieren, licht geklopt

1 dl melk

crème fraîche, voor erbij

Licht gekaramelliseerde sinaasappelschijfjes vormen de bodem van dit zachte, luchtige taartje, voor een troostrijke winterse traktatie.

**1.** Verwarm de oven voor tot 180 °C. Smelt de 3 eetlepels boter en kristalsuiker in een kom in de magnetron. Schenk in een bakblik (22 cm). Leg hierop de plakjes sinaasappel.

**2.** Zeef in een middelgrote kom de bloem, het bakpoeder en zout. Zet apart. Klop in een grote kom met een handmixer de 120 gram boter, fijne kristalsuiker en sinaasappelrasp 5 minuten, of tot je een licht en luchtig mengsel hebt. Voeg de eieren beetje bij beetje toe en blijf intussen kloppen om te voorkomen dat het mengsel gaat schiften. Voeg de droge ingrediënten in drie porties toe, afgewisseld met de melk en het sinaasappelsap.

**3.** Giet het beslag voorzichtig over de sinaasappels en verspreid gelijkmatig met een spatel zonder de sinaasappels te verschuiven. Bak tot de bovenkant van de taart goudbruin is. Dit duurt ongeveer 40 minuten, tot je er een satéprikker in kunt steken en deze er schoon uitkomt.

**4.** Haal uit de oven en laat een paar minuten afkoelen in het bakblik. Ga met een paletmes langs de rand van de taart, plaats een serveerschale over het blik, keer de bakvorm om en verwijder voorzichtig. Serveer de taart lauwwarm met crème fraîche.



# MOCHI-GEBAKJES

**VOOR: 16 GEBAKJES**

**VOORBEREIDEN: 25 MINUTEN**

**BAKKEN: 50 MINUTEN**

## INGREDIËNTEN

**Voor de gebakjes:**

250 g kleefrijstmeel

1 tl bakpoeder

200 g fijne kristalsuiker

snuf zout

2 eieren

4,6 dl melk

3 el (45 ml) plantaardige olie

1 tl vanille-extract

**Voor de decoratie:**

200 g poedersuiker, gezeefd

1 tl frambozenpoeder

1 tl matchapoeder

eetbare bloemen

Deze mochi-gebakjes zijn een populair Aziatisch dessert. Ze hebben een knapperige korst, een zachte, taai binnenkant en glazuur van matcha en frambozen. Je kunt natuurlijk ook een ander glazuur gebruiken.

**1.** Zeef in een middelgrote kom het meel, bakpoeder, de suiker en het zout en zet apart. Klop in een grote kom met een handmixer de eieren, 4 deciliter melk, olie en het vanille-extract tot een glad mengsel. Voeg de droge ingrediënten toe en klop tot een egaal beslag. Zet apart.

**2.** Verwarm de oven voor tot 180 °C en bekleed een vierkant bakblik (20 cm) met bakpapier.

**3.** Giet het cakebeslag in de bakvorm en tik lichtjes tegen het aanrecht om eventuele luchtbelletjes te verwijderen. Bak de cake ongeveer 50 minuten, tot je er een satéprikker in kunt steken en deze er schoon uitkomt.

**4.** Haal het bakblik uit de oven, laat 5 minuten afkoelen en keer dan om op een rooster om volledig af te koelen. Snijd in zestien vierkanten.

**5.** Klop in een kommetje de poedersuiker en de resterende melk glad. Verdeel het glazuur over twee kommen en voeg het frambozenpoeder toe aan de ene kom en het matchapoeder aan de andere. Voeg indien nodig extra melk toe. Giet het glazuur over de gebakjes en laat opstijven. Garneer met eetbare bloemen en serveer direct.



# CITROENCHEESECAKE

**VOOR: 10 PERSONEN**

**VOORBEREIDEN: 30 MINUTEN**

**KOOKTIJD: 5 MINUTEN**

**KOELEN: 2 UUR**

## INGREDIËNTEN

### Voor de cheesecake:

200 g digestive biscuits

80 g ongezoeten boter,  
gesmolten

125 g fijne kristalsuiker

4 eidooiers

7 g gelatinepoeder

250 g mascarpone

rasp en sap van 1 citroen

300 g slagroom

### Voor de decoratie:

vers fruit

½ portie Vanilleslagroom  
(blz. 75)

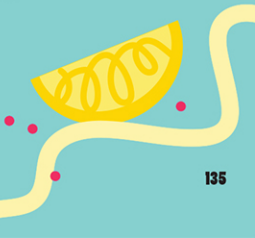
Deze no-bake cheesecake is stevig door de gelatine en wordt afgewerkt met vers seizoensfruit en vanilleslagroom voor een elegante uitstraling.

**1.** Doe de digestive biscuits in een plastic zak en plet met een deegroller tot fijne kruimels. Doe de kruimels in een kom, voeg de gesmolten boter toe en roer tot een kruimelige pasta. Verspreid de kruimelpasta gelijkmatig over de bodem van een springvorm (20 cm) en druk aan. Zet in de koelkast tot gebruik.

**2.** Los de suiker op in 60 milliliter water in een pan en verwarm dit tot 116 °C.

**3.** Klop in een grote kom met een handmixer de eidooiers los. Blijf kloppen terwijl je de siroop erbij giet in een dunne straal. Het mengsel moet licht van kleur, romig en volledig afgekoeld zijn.

**4.** Los in een kommetje het gelatinepoeder op in 40 milliliter water. Klop in een grote kom de mascarpone, citroenrasp en het citroensap door elkaar. Voeg de gelatine toe en spatel door het eimengsel. Klop in een andere kom de slagroom stijf, spatel erdoorheen en giet het mengsel uit over de bodem. Laat de taart een paar uur in de koelkast opstijven voordat je hem versiert met het fruit en de vanilleslagroom.





# CAKEPOPS



**VOOR: 12 PERSONEN**

**VOORBEREIDEN: 30 MINUTEN**

**BAKKEN: 0 MINUTEN**

**AFKOELEN: 1 UUR**

## INGREDIËNTEN

**Voor de cakepops:**

250 g cake (willekeurige smaak)

60 g botercrème naar keuze (blz. 27)

**Voor de decoratie:**

200 g pure chocolade

2 el gekleurde hagelslag

Deze leuke cakepops maak je heel eenvoudig van restjes cake. Je kunt de afgesneden bovenkant van een cake gebruiken of gewone cupcakes.

**1.** Bekleed een bakplaat met bakpapier. Scheur de cake in een middelgrote schaal in grote stukken. Voeg de botercrème toe en roer door tot je een kneedbaar mengsel hebt.

**2.** Rol eetlepels mengsel tot balletjes en leg op de bakplaat. Steek in elk balletje een ijslollystokje en zet 30 minuten in de koelkast.

**3.** Smelt de chocolade in een magnetronbestendige kom in de magnetron. Doe de hagelslag in een andere kom.

**4.** Haal een balletje cake uit de koelkast en doop in de gesmolten chocolade. Tik het balletje voorzichtig tegen de rand van de kom om overtollige chocolade te verwijderen. Doop dan de bovenkant in de hagelslag en zet het balletje rechtop in een glas om te drogen. Herhaal met alle balletjes. Zet 30 minuten in de koelkast voordat je ze serveert.

