

# Bakken met Fatima

Feestelijke taarten, koekjes, cakes  
en cupcakes voor elke gelegenheid

Fatima El Irari



# Inhoud

<b>Inleiding</b>	<b>5</b>	Chocolademoussetaart	40
<b>De basis van het bakken</b>	<b>6</b>	Vanille-confettitaart	42
<b>Bakhulp-how to's</b>	<b>9</b>	Rafaello-taart	44
Favoriete bakvormen	10	Bramentaart	46
Spuitzak vullen en spuitmondjes	13	Chocoladetaart met Oreo	48
Bakvorm invetten en bekleden met bakpapier	14	Klassieke slagroomtaart	50
Cake bewaren: hoe doe je dat?	15	Worteltaart	52
Taart vullen en afsmeren	16	Aardbeienshortcake met slagroom	54
<b>Dé allerlekkerste toppings</b>	<b>19</b>	<b>Klein gebak</b>	<b>57</b>
Salted caramel	20	Tartelettes met custardpudding	58
Perfecte slagroom	21	Tompouces	60
Mascarponeroom	22	Bossche bollen	62
Vanille-boter crème	23	Hazelnoot-schuimtaartjes	64
Chocolade-boter crème	24	Mini-slofjes met vers fruit	66
<b>Feestelijke taarten</b>	<b>27</b>	Bladerdeegschelpjes met Zwitserse room	68
Appelkruimeltaart	28	Mini-pavlova's	70
Gender-reveeltaart	30	Saltedcaramelslof	72
Chocolade-mokkataart	32	Brownies met aardbeien	74
Aardbeien-kersenvlaai	34	<b>Cheesecake</b>	<b>77</b>
Fondanttaart	36	New York cheesecake	78
Stroopwafelvlaai	38	Pecan-karamelcheesecake	80
		Mini-baklavacheesecakes	82
		Passievruuchtcheesecake met kokos	84



Mini-vanillecheesecakes	86	<b>Cupcakes</b>	<b>131</b>
Monchoutaart	88	Maanzaadcupcakes met limoenfrosting	132
Snickers-cheesecake	90	Browniecupcakes met frambozen crème	134
Frambozencheesecake met wittechocoladeganache	92	Carrot cake cupcakes	136
Red velvet Oreo-cheesecake	94	Vanillecupcakes met chocoladefrosting	138
Chocoladecheesecake	96	Nutellacupcakes	140
Mini-speculooscheesecakes	98	IJshoorntjescupcakes	142
Citroencheesecake met witte chocolade	100	Cinnamonicupcakes	144
<b>Cake</b>	<b>105</b>	Kinder-chocoladecupcakes	146
Cakedonuts	106	Chocolade-karamelcupcakes	148
Ferrero Rocher-rolcake	108	Regenboogcupcakes	150
Sinaasappel-yoghurtcake	110	Passievruucht-limoencupcakes	152
Hartjes-vanillecake	112	<b>Koekjes</b>	<b>155</b>
Tres Leches-cake	114	Wortel-haverkoekjes	156
Boeren cake	116	Paaseikoekjes	158
De allerlekkerste chocoladecake	118	Oreo-koekjes	160
Koffiecake met mokkacrème	120	Sinaasappelcurdskoekjes	162
Marmerecakejes	122	Browniekoekjes	164
Cakepops	124	Spritskoekjes	166
Madeleines met chocolade	126	Pecanokoekjes	168
Bananenbroodmuffins	128	Aardbeien crèmekoekjes	170
		M&M's pindakaaskoekjes	172
		Macarons	174



# Spuitzak vullen en spuitmondjes

Een mooie toef crème geeft taart of cupcakes net dat wauw-effect. In de loop der jaren heb ik in mijn keuken heel wat spuitmondjes verzameld en uitgetest. Van heel mijn verzameling heb ik vier spuitmondjes die tot mijn favorieten behoren, die ik het meest gebruik voor mijn baksels. Hieronder leg ik je uit hoe je verschillende toefen kunt maken op bijvoorbeeld cupcakes. De spuitzakken en de spuitmondjes die ik gebruik zijn verkrijgbaar bij cakemusthaves.nl.

## SPUITZAK VULLEN

Zelf werk ik graag met wegwerpspuitzakken. Ze zijn heel fijn in gebruik én het scheelt je ook weer heel wat schoonmaakwerk.

- 1 Knip aan de onderkant van de spuitzak het puntje eraf en plaats het spuitmondje in de spuitzak.
- 2 Vul de spuitzak met de crème en zorg ervoor dat je de spuitzak niet te vol maakt, want anders komt de crème er aan de bovenkant weer uit.
- 3 Maak een draai in de spuitzak, zodat de zak aan de bovenkant afgeknelde is.

## WILTON 2D

Dit is een van mijn favoriete toefen, die ik vaak maak op cupcakes of op een rozentaart.

- 1 Begin in het midden van de cupcake.
- 2 Druk de spuitzak in en maak cirkels om het midden tot je de rand hebt bereikt.

## WILTON 1M

Voor een mooie hoge toef crème raad ik altijd het spuitmondje 1M aan. Super voor taarten, cheesecakes en cupcakes.

- 1 Houd de spuitzak rechtop en zet de spuitmond op de rand van de cupcake.
- 2 Maak een draaiende beweging naar binnen en maak het rondje steeds kleiner.

- 3 Ga met de spuitzak in één beweging omhoog en maak net zo lang rondjes tot je een mooie hoge toef hebt.

## WILTON 2A

Met dit spuitmondje maak je een mooie ronde swirl. Je kunt het ook gebruiken om in de cupcakes te steken en ze zo te vullen met bijvoorbeeld een frosting.

- 1 Houd de spuitzak recht omhoog en spuit in het midden van de cupcake een hoopje frosting.
- 2 Til het spuitmondje op en spuit de frosting tegen de klok in rond de randen.
- 3 Blijf in de spuitzak knijpen en maak in vier slagen vier ronde bewegingen op elkaar.

## WILTON 4B

Voor een mooie gekartelde toef crème raad ik altijd het spuitmondje 4B aan. Leuk om er cupcakes mee te versieren of een gekartelde rand op een taart te spuiten.

- 1 Houd de spuitzak rechtop en zet de spuitmond op de rand van de cupcake.
- 2 Maak een draaiende beweging naar binnen en maak het rondje steeds kleiner.
- 3 Ga met de spuitzak in een beweging omhoog en maak net zo lang rondjes tot je een mooie hoge toef hebt.

# Bramentaart

VOOR 6 PERSONEN

 2 UUR EN 30 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

### TAART

- 300 g bloem
- 1 zakje (à 16 g) bakpoeder
- ¼ theel. zout
- 3 eieren
- 200 g kristalsuiker
- 1 zakje (à 8 g) vanillesuiker
- 180 ml zonnebloemolie
- 150 ml melk
- 125 g sour cream

### BRAMEN- MASCARPONECRÈME

- 1 portie mascarpone room  
(blz. 22)
- 125 g bramen
- 2 druppels paarse kleurstof

### OOK NODIG

- 8 bramen voor garnering
- 4 Lotus speculooskoekjes,  
verkruid

### BAKGEREEDSCHAP

- 2 bakvormen van 18 cm Ø
- spuitzak
- sputmondje Wilton 4B
- paletmes

## BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Vet de bakvormen in met boter en bekleed de bodems met bakpapier. Zet opzij.
- Zeef in een kom de bloem, bakpoeder en het zout samen. Zet opzij.
- Breek in een andere kom de eieren en voeg de kristalsuiker en de vanillesuiker toe. Mix het 2 minuten met de mixer op hoge snelheid tot een luchtig beslag.
- Giet de zonnebloemolie en de melk erbij en mix nogmaals.
- Voeg de helft van de droge ingrediënten uit de andere kom en de helft van de sour cream toe. Mix het beslag op lage snelheid tot de ingrediënten volledig zijn opgenomen.
- Voeg de overige droge ingrediënten en de rest van de sour cream toe en mix het door.
- Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvormen en strijk de bovenkanten glad.
- Bak de cakes in het midden van de oven in 25-30 minuten goudbruin en gaar.
- Laat de cakes na het bakken 10 minuten afkoelen in de bakvormen en laat ze daarna volledig afkoelen op een rooster.

## TAART VULLEN & AFSMEREN

- Maak in de tussentijd de mascarpone room volgens het recept op bladzijde 22.
- Prak de bramen met een vork fijn en roer ze met de kleurstof door de mascarponecrème.
- Snijd de afgekoelde cakes in twee lagen en plaats de eerste laag op het taartplateau.
- Bestrijk de eerste cakelaag met 2 volle eetlepels bramen crème en plaats de tweede laag erbovenop. Bestrijk die ook met 2 eetlepels bramen crème, plaats de derde laag erbovenop en druk zachtjes aan. Herhaal dezelfde stap en leg de laatste cakelaag erop.
- Bestrijk de gehele taart met een dunne laag crème en zet de taart 30 minuten in de koelkast.
- Haal de taart uit de koelkast en bestrijk de hele taart met een wat dikkere laag crème.
- Schep de overgebleven crème in de spuitzak met spuitmond en spuit toefjes op de taart.
- Garneer met gehalveerde bramen en druk aan de zijkanten van de taart de verkruidde koekjes.
- Laat de bramentaart 15 minuten op kamertemperatuur komen voordat je hem serveert.



# Mini-slofjes met vers fruit

Een crunchy bodem, lekkere amandelvulling, luchtige banketbakkersroom én aardbeien: *what's not to like?* Echte showstoppers op tafel, deze slofjes.

## VOOR 10 STUKS

 1 UUREN 30 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

#### SLOFJES

180 g roomboter  
130 g witte basterdsuiker  
¼ theel. zout  
280 g bloem  
1 zakje (à 16 g) bakpoeder  
1 ei  
200 g amandelspijs

#### TOPPING

1 portie mascarponeroom  
(blz. 22)  
200 g aardbeien

#### BAKGEREEDSCHAP

elektrische handmixer  
10 mini-sloffenringen  
spuitzak  
spuitmondje Wilton 1M

### BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Meng in een kom de roomboter, basterdsuiker, het zout, de bloem en bakpoeder door elkaar.
- Roer het ei los en voeg de helft ervan toe aan de kom. Kneed de ingrediënten tot een mooi zacht deeg.
- Druk het deeg plat, pak het in met plasticfolie en laat het deeg in de koelkast 30 minuten rusten.
- Strooi wat bloem op je werkblad en rol het deeg uit tot een dunne plak van 6-7 mm. Steek met de mini-sloffenring de bodems uit het deeg en leg ze met de sloffenring eromheen op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Kneed de amandelspijs met de hand zacht en voeg het overige eimengsel erbij en kneed het weer goed door.
- Doe de amandelspijs in een spuitzak zonder spuitmondje en spuit de amandelspijs over de bodems.
- Zorg ervoor dat je de spijs iets van de randen afhoudt, zodat het tijdens het bakken niet uitloopt.
- Bak de slofjes in het midden van de oven in 20-22 minuten goudbruin en gaar.
- Verwijder nadat je de sloffenbodems uit de oven hebt gehaald de vormpjes en laat ze volledig afkoelen.
- Maak de mascarponeroom klaar volgens het recept op bladzijde 22. Doe de mascarponeroom in een spuitzak met spuitmond en spuit de room op alle slofjes.
- Decoreer de slofjes met plakjes aardbei of ander vers fruit naar keuze en serveer op kamertemperatuur.





Delicious snacks.

Webmaster by nature



Weatherly

THE

Apprentice

and

journey

to

the

top

of

the

art

of

the

art

of

the

art

of

the

art

of

the

art

of

the

art

of

the

art

of

the

art

of

the

art

of

the

art

# New York cheesecake

Dit is het perfecte basisrecept voor de klassieke New York cheesecake. Een krokante bodem, een fluweelzachte cheesecakevulling met een vleugje vanille, echt heel erg lekker dit!

## VOOR 6 PERSONEN

 1 UUR EN 50 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

#### KOEKJESBODEM

200 g Digestive-koekjes  
1 eetl. kristalsuiker  
80 g roomboter, gesmolten

#### ROOMKAASVULLING

600 g roomkaas  
180 g kristalsuiker  
250 g sour cream  
1 theel. vanille-extract  
3 eieren  
2 eetl. bloem

#### OOK NODIG

extra slagroom, geklopt  
vers fruit

#### BAKGEREEDSCHAP

springvorm van 22 cm Ø  
keukenmachine  
elektrische handmixer  
braadslede

### BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 170 °C.
- Bekleed de bodem en de zijkanten van de springvorm met bakpapier. Wikkel de springvorm tot het midden tweemaal stevig in met aluminiumfolie. Zet opzij.
- Maal de koekjes met de kristalsuiker fijn in de keukenmachine en giet de gesmolten roomboter erbij en mix het goed door. Stort de kruimels op de bodem van de springvorm en druk het met een lepel stevig aan. Zet opzij.
- Mix met de mixer de roomkaas met de kristalsuiker in 1-2 minuten romig en glad. Voeg de sour cream en het vanille-extract toe en mix tot alles goed is opgenomen.
- Klop de eieren één voor één door het beslag. Zodra je ziet dat het laatste ei is opgenomen stop je direct met mixen. Zeef de bloem erbij en mix het beslag nog eens kort door.
- Giet het cheesecakebeslag in de springvorm en strijk de bovenkant mooi glad.
- Plaats de springvorm in een braadslede en vul die voor de helft met kokend water. Zet de braadslede in het midden van de oven en bak de cheesecake in 1 uur gaar.
- Zet als de cheesecake gaar is de oven uit en zet de ovendeur op een kiertje.
- Laat de cheesecake 30 minuten in de oven staan voor je de cheesecake op een afkoelrek plaatst om daar volledig af te koelen.
- Dek de springvorm af met aluminiumfolie en zet de cheesecake minimaal 5 uur of de hele nacht in de koelkast.
- Garneer de cheesecake met vers fruit en eventueel met geklopte slagroom. Serveer op kamertemperatuur.



# Cakepops

Hoe leuk zijn deze cakepops?  
De perfecte traktatie bij elke feestelijke gelegenheid!

VOOR 15 STUKS

 1 UUR EN 50 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

### VANILLECAKE

- 200 g roomboter
- 200 g kristalsuiker
- 1 zakje (à 8 g) vanillesuiker
- 4 eieren
- 300 g bloem
- 1 zakje (à 16 g) bakpoeder
- ¼ theel. zout
- 125 g sour cream

### OOK NODIG

- 100 g MonChou
- 300 g melkchocolade
- 15 lollystokjes of rietjes  
sprinkles

### BAKGEREEDSCHAP

- cakevorm van 24 cm Ø
- elektrische handmixer
- rubberen spatel

## BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Bekleed de bodem en de zijanten van de cakevorm met bakpapier. Zet opzij.
- Klop met de mixer de roomboter, kristalsuiker en de vanillesuiker tot een zacht en luchtig mengsel.
- Voeg de eieren één voor één toe en mix ze door het beslag.
- Plaats een zeef boven de kom en zeef de bloem, bakpoeder en het zout erbij.
- Mix het beslag op lage snelheid door tot alles goed is opgenomen.
- Voeg de sour cream toe en mix het beslag nog een keer kort door. Gebruik een spatel en schraap de kom aan de zijanten naar beneden om ervoor te zorgen dat alles goed gemengd is.
- Giet het cakebeslag in de bakvorm en bak de cake in 30-35 minuten gaar.
- Laat de cake 10 minuten in de bakvorm afkoelen en stort de cake daarna op een afkoelrek om volledig af te koelen.

## CAKEPOPS VORMEN

- Verkruiemel de cake in een kom tot fijne kruimels. Voeg de MonChou toe en kneed dit goed door de kruimels.
- Rol kleine bolletjes van circa 30 gram, doe ze op een bord en zet ze 30 minuten in de koelkast.
- Smelt de chocolade au bain-marie en doop 1 cm van het lollystokje in de gesmolten chocolade.
- Prik de lollystokjes in de cakebolletjes en zet ze weer 15 minuten in de koelkast.
- Haal de cakebolletjes weer uit de koelkast en doop elk bolletje in zijn geheel in de gesmolten chocolade. Draai het cakebolletje voorzichtig rond in de chocolade en laat overvloedige chocolade er afdruppen.
- Strooi de sprinkles over de cakepops en zet ze in een glas om uit te harden in de koelkast.



# Pecan koekjes

## VOOR 10 KOEKJES

 50 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

150 g pecannoten  
200 g bloem  
½ theel. baking soda  
½ theel. bakpoeder  
½ theel. zout  
150 g roomboter  
50 g kristalsuiker  
130 g lichtbruine  
basterdsuiker  
1 theel. vanille-extract  
1 ei  
1 eidooier

### BAKGEREEDSCHAP

elektrische handmixer  
rubberen spatel  
ijsschep

### BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Bak de pecannoten op een bakplaat in 10-12 minuten krokant. Laat ze afkoelen en hak ze in grove stukken. Zet opzij.
- Roer in een kom de bloem, baking soda, bakpoeder en het zout door elkaar. Zet opzij.
- Smelt de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur en laat iets afkoelen.
- Giet de roomboter in een kom en doe de kristalsuiker, basterdsuiker en het vanille-extract erbij. Mix dit met de mixer 1-2 minuten op middelhoge snelheid.
- Voeg het ei en de eidooier toe en mix het nog 1-2 minuten door.
- Voeg de droge ingrediënten toe en roer tot een stevig beslag.
- Voeg de pecannoten toe en roer ze met een spatel door het beslag.
- Schep met de ijsschep bolletjes deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in 20-23 minuten goudbruin en gaar.
- Laat de koekjes 10 minuten afkoelen op de bakplaat en leg ze dan op een afkoelrek om volledig af te koelen.

