

---

# **DE PERFECTE CHECKOUT**



---

# **DE PERFECTE CHECKOUT**

**Christel Timmermans**

---

# Colofon

De perfecte checkout

75 desserts en zoete baksels om mee af te sluiten

Christel Timmermans

ISBN 9789465546681

Omslagontwerp en vormgeving: in eigen beheer

Paperback - 193 x 260 mm - volledig in kleur

Eerste druk, 2026

Copyright 2026 Christel Timmermans

Alle rechten voorbehouden.

---

# Inhoud

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>Voorwoord</b>                   | <b>9</b>  |
| 01 Arretjescake                    | <b>11</b> |
| 02 Brownie                         | <b>13</b> |
| 03 Appeltaart met kaneel           | <b>15</b> |
| 04 Boterkoek met amandel           | <b>17</b> |
| 05 Monchoutaart met kersen         | <b>19</b> |
| 06 Citroencake met glazuur         | <b>21</b> |
| 07 Oma's kruimelcake               | <b>23</b> |
| 08 Stroopwafelcheesecake           | <b>25</b> |
| 09 Vanillecupcakes met botercrème  | <b>27</b> |
| 10 Speculaascake met peer          | <b>29</b> |
| 11 Kokosmakronen                   | <b>31</b> |
| 12 Carrot cake met roomkaasglazuur | <b>33</b> |
| 13 Koffiecake met walnoten         | <b>35</b> |
| 14 Frambozen-yoghurtcake           | <b>37</b> |
| 15 Mini-tompouces                  | <b>39</b> |
| 16 Lavacake                        | <b>41</b> |
| 17 Blondie met Lotus               | <b>43</b> |
| 18 Dubbele chocoladecookies        | <b>45</b> |

---

# Inhoud

|    |                                    |    |
|----|------------------------------------|----|
| 19 | Salted-caramelbrownies             | 47 |
| 20 | Oreo-cheesecake                    | 49 |
| 21 | Chocolademousse met zeezout        | 51 |
| 22 | Rocky road met marshmallows        | 53 |
| 23 | Nutella-hazelnoottaart             | 55 |
| 24 | Chocoladetruffels                  | 57 |
| 25 | Karamelshortbread                  | 59 |
| 26 | Kinder-chocoladecheesecake         | 61 |
| 27 | Pindakaas-chocoladerepen           | 63 |
| 28 | Tiramisu met chocolade             | 65 |
| 29 | Witte-chocoladefudge met pistache  | 67 |
| 30 | Chocoladefondueplank               | 69 |
| 31 | Sticky toffee pudding              | 71 |
| 32 | Crumble met appel en rood fruit    | 73 |
| 33 | Kaneelbroodjes met roomkaasglazuur | 75 |
| 34 | Soufflé met sinaasappel            | 77 |
| 35 | Warme cookie uit de skillet        | 79 |
| 36 | Broodpudding met rozijnen          | 81 |
| 37 | Clafoutis met kersen               | 83 |

---

# Inhoud

|    |                                      |     |
|----|--------------------------------------|-----|
| 38 | Bananenbrood met pecannoten          | 85  |
| 39 | Perzikgallette                       | 87  |
| 40 | Warme ananas met kokos               | 89  |
| 41 | Churros uit de oven met kaneelsuiker | 91  |
| 42 | Mini-appelflappen                    | 93  |
| 43 | Perenpakketjes met honing            | 95  |
| 44 | Chocoladebroodjes                    | 97  |
| 45 | S'mores-dip met koekjes              | 99  |
| 46 | Aardbeiencheesecake in een glas      | 101 |
| 47 | Citroenmousse                        | 103 |
| 48 | Mango-passievruchtpanna cotta        | 105 |
| 49 | Frambozentiramisu                    | 107 |
| 50 | Limoenposset                         | 109 |
| 51 | No-bake bosvruchtentaart             | 111 |
| 52 | Yoghurtparfait met honing en granola | 113 |
| 53 | Eton mess met aardbei                | 115 |
| 54 | Kokospudding met mango               | 117 |
| 55 | Ijstaart met rood fruit              | 119 |
| 56 | Vanillepanna cotta met aardbeiensaus | 121 |

---

# Inhoud

|    |                                                  |     |
|----|--------------------------------------------------|-----|
| 57 | Citroen-meringueglaasjes                         | 123 |
| 58 | Perzikmelba                                      | 125 |
| 59 | Mascarponecrème met blauwe bessen                | 127 |
| 60 | Frozen-yoghurtbites                              | 129 |
| 61 | Mini-pavlova's met rood fruit                    | 131 |
| 62 | Crème brûlée                                     | 133 |
| 63 | Tiramisu volgens de klassieker                   | 135 |
| 64 | New York cheesecake                              | 137 |
| 65 | Profiteroles met chocoladesaus                   | 139 |
| 66 | Red-velvettaartjes                               | 141 |
| 67 | Pistachebaklava                                  | 143 |
| 68 | Espresso-martinidessert                          | 145 |
| 69 | Baileys-chocolademousse                          | 147 |
| 70 | Mini-donuts met drie toppings                    | 149 |
| 71 | Macarons met vanillevulling                      | 151 |
| 72 | Champagnecupcakes                                | 153 |
| 73 | Dessertplank voor een dartavond                  | 155 |
| 74 | Bullseye-koektaart                               | 157 |
| 75 | De perfecte checkout: chocolade, kers en vanille | 159 |

---

# Voorwoord

Een goede checkout draait om timing. Dat geldt aan het dartbord, maar ook aan tafel. In dit boek vind je 75 desserts en zoete baksels: van vertrouwde klassiekers tot feestelijke afsluiters. Elk recept is helder opgebouwd, zodat je met plezier kunt bakken en met vertrouwen kunt serveren.



---

# ARRETJESCAKE

10 PLAKKEN • 25 MIN + 4 UUR KOELEN

## Ingrediënten

- 250 g roomboter
- 200 g pure chocolade
- 175 g fijne kristalsuiker
- 2 el cacaopoeder
- 1 tl vanille-extract
- 300 g droge biscuitjes
- snuf zout

## Bereiding

1. Bekleed een cakevorm van 25 cm met bakpapier.
2. Smelt boter en chocolade au bain-marie. Roer suiker, cacao, vanille en zout erdoor.
3. Breek de biscuitjes in grove stukken en spatel ze door het chocolademengsel.
4. Schep in de vorm, druk stevig aan en strijk glad. Laat minimaal 4 uur koelen.
5. Til uit de vorm en snijd met een warm, droog mes in plakken.



---

# BROWNIE

12 STUKKEN • 20 MIN + 28 MIN BAKKEN

## Ingrediënten

- 200 g pure chocolade
- 175 g roomboter
- 225 g fijne kristalsuiker
- 3 eieren
- 100 g bloem
- 30 g cacaopoeder
- 1 tl vanille-extract
- snuf zout

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175 °C en bekleed een vorm van 20 × 20 cm.
2. Smelt chocolade en boter. Roer suiker, eieren en vanille erdoor.
3. Spatel bloem, cacao en zout kort door het beslag.
4. Bak 24-28 minuten; de rand moet gaar zijn en het midden nog zacht.
5. Laat volledig afkoelen voordat je de brownie in stukken snijdt.



---

# APPELTAART MET KANEEL

10 PUNTEN • 35 MIN + 60 MIN BAKKEN

## Ingrediënten

- 300 g bloem
- 200 g koude roomboter
- 175 g witte basterdsuiker
- 1 ei
- 1 kg friszure appels
- 75 g rozijnen
- 2 tl kaneel
- 2 el paneermeel

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175 °C en vet een springvorm van 24 cm in.
2. Kneed bloem, boter, 125 g suiker en het ei tot deeg. Bekleed bodem en rand met twee derde.
3. Schil de appels en meng met rozijnen, kaneel en resterende suiker. Strooi paneermeel over de bodem.
4. Vul de vorm en maak van het resterende deeg repen voor een raster.
5. Bak 55-65 minuten en laat minstens 1 uur afkoelen.

