

Andreas Neubauer

I ♥  
CHOCOLATE

Met foto's van Oliver Brachat

# • INHOUD •

6

I LOVE CHOCOLATE

8

INLEIDING

10

· SWEET DREAMS ·  
KOEKJES, CUPCAKES, CONFISERIE

38

· IT'S CAKE O'CLOCK ·  
CAKES, TAARTEN

68

· HAPPY END ·  
SOUFFLÉS, SORBETS, ROOMIJS

94

REGISTER



# I LOVE CHOCOLATE

Volgens een Azteekse legende was cacao een gift van de god Quetzalcoatl aan de mensheid. Chocolade zou de mens van zijn vermoeidheid verlossen en voor innerlijke rust zorgen. De cocoa boon zou in staat zijn spirituele en paranormale vermogens te wekken. Cacao diende zelfs als basis voor geneesmiddelen die niet alleen een weldaad voor de ziel waren, maar ook het lichaam versterkten. Al vanaf het begin was cacao meer dan voeding; het was een magische drank met een bedwelmend, lustopwekkend effect, en zo'n waardevol product dat het ook als betaalmiddel diende.

In Zuid-Amerika was cacao exclusief voor de adel, krijgers en priesters. Maar toen cacao rond 1500 naar Spanje kwam, veroverde het – onder toevoeging van suiker – langzaam maar zeker heel Europa. Tot de industriële revolutie – enkele eeuwen later – werd chocolade handmatig vervaardigd. Door de technische vooruitgang kon chocolade voortaan en masse geproduceerd worden, wat voor een toename in de productie en een flinke prijsdaling zorgde. Hierdoor werd chocolade voor iedereen bereikbaar.

Chocolade werd een gewoon genotsmiddel. Tegenwoordig wordt het massaal geconsumeerd en zelfs in de vorm van kerstmannetjes grootschalig verkocht. Daarnaast zijn er heel veel chocolaterieën, waar men uit de beste ingrediënten met veel liefde handgemaakte lekkernijen bereidt. Het aantal soorten chocolade is ontelbaar, maar de verschillen in kwaliteit zijn gigantisch.

Kies je chocolade met zorg en probeer de hemelse smaak van deze 'gift van de goden' opnieuw te ontdekken. Verzoet je leven met koekjes, cupcakes en lekkernijen, nodig vrienden en familie uit voor koek en taart of serveer verrukkelijk romige desserts zoals soufflés, sorbets en ijs. En trakteer vooral jezelf, want genieten van chocolade betekent genieten van het leven.

# • SWEET DREAMS •

KOEKJES, CUPCAKES, CONFISERIE

**12**

PETITFOURS MET KERSEN

**26**

ZOUTE KAMELNBONS

**14**

CASSIS-GLÜHWEINTRUFFELS

**28**

TIRAMISUCUPCAKES

**16**

PECANNOTEN- EN AMANDELKOEKJES

**30**

CHOCOLADEMADELEINES

**18**

PURECHOCOLADEBROKKEN

**32**

ZOETE GRISSINI

**20**

MINITAARTJES MET FRAMBOZENGANACHE

**34**

POFRIJST-MATCHACHOCOLADE

**22**

CHOCODONUTS

**36**

KOKOSTRUFFELS

**24**

MOKKA-NOTENKOEKJES





# CASSIS-GLÜHWEIN-TRUFFELS

[ VOORBEREIDING: CA. 35 MIN. KOELEN: CA. 6 UUR ]

VOOR CA. 20 TRUFFELS

2,5 dl volle rode wijn  
geraspte schil van 1 biologische sinaasappel  
merg van 1 vanillestokje  
1 kaneelstokje  
2 stuks steranijs  
3 kardemompeulen, gekneusd  
2 kruidnagels  
250 g witte couverture  
50 g boter, zacht  
1 el rum  
ca. 125 g zwartebessenpoeder  
(geconcentreerd vruchtenpoeder;  
in gezondheidswinkels en online  
verkrijgbaar)

**1** Laat de wijn, het sinaasappelrasp en de specerijen in een pan op matig vuur inkoken tot 75 ml. Schenk deze glühwein door een fijne zeef en doe hem weer in de pan. Gooi de specerijen weg.

**2** Hak de couverture fijn en roer hem met de boter, rum en 2 theelepels zwartebessenpoeder door de hete glühwein en laat hem smelten. Doe het mengsel in een kom en zet het ca. 6 uur in de koelkast.

**3** Draai het mengsel met je handen tot balletjes ter grootte van een walnoot. Rol de balletjes door het resterende zwartebessenpoeder. Bewaar de truffels koel.

## • TIP •

De losse specerijen kun je vervangen door kant-en-klare glühweinspecerijen.







# • IT'S CAKE O'CLOCK •

CAKES, TAARTEN

**40**

BISCUIT-CRÈMETAART

**54**

PECANNOTENTAART

**42**

BLOEDSINAASAPPELTAART

**56**

CHOCO-HAZELNOOT-  
TARTELETES

**44**

BROWNIES MET  
BOSBESSEN

**58**

CHOCOLADE-  
TULBAND

**46**

ARRETJESCAKE

**60**

SCHWARZWÄLDER  
RIJSTEPAPTAART

**48**

KOEPeltaart

**62**

CHOCOTAART MET  
PASSIEVRUCHTEN

**50**

MARMERCAKE

**64**

CHOCOMOUSSETAART

**52**

NOTENBROWNIES MET  
STOOFPEERTJES

**66**

FRUITIGE CHOCOLADE-  
CHEESECAKE



# BISCUIT-CRÈMETAART

[ VOORBEREIDING: CA. 1 UUR    BAKKEN: 40 MIN.    KOELEN: CA. 1 UUR ]

VOOR 1 TAART (CA. 20 X 20 CM)

## Biscuitbeslag

50 g boter  
50 g pure chocolade, fijngesakt  
6 eieren  
120 g suiker  
30 g bloem  
75 g gemalen verkrumelde lange vingers

## Crème

3 dl melk  
ca. 3 tl espressopoeder  
3 eidooiers  
100 g suiker  
30 g maïzena  
100 g melkchocolade  
150 g boter, zacht

## Verder

boter om mee in te vetten  
250 g chocoladeglazuur  
geraspte melkchocolade

**1** Smelt de boter en chocolade au bain-marie. Splits de eieren. Klop de dooiers met 30 g suiker in 5 minuten romig tot stijf en roer het chocolademengsel erdoor. Klop de eiwitten met de resterende suiker stijf en roer een derde door het eimengsel. Spatel voorzichtig het resterende eiwitschuim, de bloem en verkrumelde lange vingers erdoor.

**2** Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een vierkante vorm (van 20 x 20 cm) of een ronde (Ø 24 cm) in en bekleed hem met bakpapier. Schenk het beslag erin en bak het 40 minuten. Laat het biscuitgebak afkoelen en snijd het tweemaal horizontaal door.

**3** Breng ondertussen de melk met het espressopoeder aan de kook. Meng de dooiers met de suiker en maïzena. Voeg de espressomelk al roerend toe. Doe het mengsel weer in de pan en verwarm het al roerend tot het een puddingachtige dikte heeft. Smelt de chocolade erin. Doe de crème in een kom, dek hem af en laat hem in de koelkast afkoelen.

**4** Klop de boter in 5 minuten schuimig. Roer de chocoladecrème er beetje bij beetje door. Bestrijk beide onderste deeglagen met een laag crème van ca. 1 cm dik. Bouw de taart op en zet hem 1 uur in de koelkast.

**5** Smelt het glazuur au bain-marie, schenk het gelijkmatig over de taart en laat het hard worden. Garneer de taart desgewenst met geraspte chocolade.





# • HAPPY END •

SOUFFLÉS, SORBETS, ROOMIJS

**70**

PITTIGE CHOCOLADEMELK

**82**

MOKKACRÈME BRÛLÉE

**72**

RIJSTEPAP MET KIRSCHSORBET

**84**

CHOCOLADE-VRUCHTENTAARTJES

**74**

CHOCOLADEPUDDING

**86**

CHOCOLADEROOMIJS

**76**

BEVROREN SOUFFLÉS

**88**

KOEKSOUFFLÉ

**78**

CHOCOLADEPOFFERTJES

**90**

CHOCO-SCHMARRN

**80**

MANGO-CITROENGRAS-  
TAARTJES

**92**

CHOCO-FRAMBOZENTRIFLE









# I ♥ CHOCOLATE

Chocolade maakt het leven zoeter, is de bekroning van elk geslaagd diner en betekent genieten. Het troost, verwent, belooft en maakt gelukkig. In dit boek vol hemelse recepten vindt elke chocoholic een nieuw lievelingsrecept – om zelf van te genieten of anderen een plezier mee te doen.

Chocolade is puur geluk!



ISBN 978-94-9052-010-0



www.foetelink.nl  
www.vantalewyck.be