



Inhoud

Voor elke dag 7

Voor als je gasten krijgt 51

Voor extra speciale gelegenheden 107

Desserts 137

Register

174



*Voor elke
dag*



395 g gezoete gecondenseerde melk
uit blik
250 g boter, in blokjes
220 g bruine suiker
¼ tl zeezoutvlokken

60 ml butterscotchlikeur
225 g bloem, gezeefd
75 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
2 eieren

ganache van
gekaramelliseerde witte
chocolade
300 g witte chocolade, fijngenhakt
125 ml slagroom

mud cake met karamel

(voor)bereiding 4 uur en 15 minuten (+ koelen & rusten) voor 16 personen

1. Maak een ganache van gekaramelliseerde witte chocolade.
2. Verwarm de oven voor op 220 °C.
3. Schenk de gecondenseerde melk in een ovenschaal van 1,5 liter. Dek af met aluminiumfolie en vouw het overhangende deel naar boven om. Zet de schaal in een middelgrote braadslee. Voeg zo veel kokend water toe dat de ovenschaal tot de helft onderstaat. Bak het mengsel 1 uur in de oven, roer door, dek weer af en bak het nog circa 30 minuten, tot het een goudbruine karamelkleur heeft. Voeg tussentijds zo nodig extra kokend water toe als het peil te laag wordt. Klop de karamel glad. Dek af en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
4. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C. Vet een diep rond bakblik van 20 cm in en bekleed de bodem en wanden met bakpapier.
5. Roer de boter, suiker en het zout in een grote steelpan op laag vuur glad, maar laat het mengsel niet aan de kook komen. Voeg de karamel en likeur toe en klop glad. Schep het karamelmengsel in een grote kom en laat 15 minuten afkoelen. Klop de bloem en het bakmeel erdoor, gevolgd door de eieren, en schenk het beslag in de vorm.
6. Bak de taart 1 uur. Dek hem losjes af met aluminiumfolie en bak hem dan nog 1 uur, tot een in het midden gestoken prikker er schoon uit komt. Laat de taart 15 minuten staan in de vorm en stort hem dan omgekeerd op een rooster. Laat afkoelen.
7. Zet de taart op een bord en strijk de ganache erover.

TIP Butterscotchlikeur is te koop bij de slijterij en geeft deze taart een duidelijke butterscotchsmaak. Je kunt ook Ierse room gebruiken, al heeft die een iets andere smaak.

ganache van gekaramelliseerde witte chocolade Verwarm de oven voor op 160 °C. Verdeel de chocolade over de bodem van een ondiepe ovenschaal. Bak 20 minuten en roer een paar keer door tot er een karamelkleur ontstaat. Schep in een grote kom. Breng de room tegen de kook aan in een steelpan; klop de chocolade erdoor tot er een bijna glad mengsel ontstaat. Werk de room door een fijne zeef en gooi de vaste deeltjes weg. Zet afgedekt 30 minuten in de koelkast, tot de ganache strijkbaar is; roer af en toe door.

vooraf doen Je kunt de karamel en de ganache 1 dag van tevoren maken; bewaar ze in aparte luchtdichte dozen in de koelkast. Breng op kamertemperatuur voor je de taart samenstelt.



VOORAF DOEN Je kunt de cake en de compote 1 dag van tevoren maken. Bewaar de cake bij kamertemperatuur in een luchtdichte doos en de compote afgedekt in de koelkast.



250 g boter, in blokjes, op kamertemperatuur
275 g fijne kristalsuiker
2 el fijne rasp van bloedsinaasappel
5 eieren
340 g fijn griesmeel
4 tl bakpoeder

210 g amandelmeel
160 ml bloedsinaasappelsap
8 takjes citroentijm

blauwebessencompote
165 g fijne kristalsuiker
2 tl fijne rasp van bloedsinaasappel
125 ml bloedsinaasappelsap
2 kaneelstokjes
2 takjes citroentijm
750 g ingevroren blauwe bessen

bloedsinaasappelcake met blauwebessencompote

(voor)bereiding 1 uur en 30 minuten voor 12 personen

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een diepe springvorm van 23 cm in; bekleed de bodem en wand met bakpapier en laat dat 1 cm boven de rand uitsteken.
2. Klop met de elektrische mixer de boter, suiker en rasp lichtgeel en luchtig. Klop een voor een de eieren erdoor.
3. Spatel in twee porties het griesmeel, bakpoeder, amandelmeel en sap erdoor. Schep het beslag in de vorm en strijk het glad.
4. Bak de cake 1 uur en 10 minuten, tot een in het midden gestoken prikker er schoon uit komt. Laat 10 minuten staan in de vorm en stort de cake dan omgekeerd op een rooster. Laat afkoelen.
5. Maak ondertussen de blauwebessencompote.
6. Serveer de cake met de compote en citroentijm.

blauwebessencompote Breng de suiker, bloedsinaasappelrasp en het -sap, de kaneel en citroentijm tegen de kook aan in een grote steelpan met dikke bodem op halfhoog vuur en roer tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook en laat zonder roeren 2 minuten pruttelen. Voeg de bessen toe en laat die in 5 minuten iets zacht worden. Zeef het vocht in een hittebestendige kan; doe de bessen in een vuurvaste kom en breng de siroop op hoog vuur weer aan de kook in de pan. Laat 4 minuten pruttelen en indikken. Laat de siroop afkoelen, schenk hem bij de bessen en roer die erdoor.

180 ml melk
2 el losse english-breakfastthee
1 kaneelstokje
100 g boter
220 g fijne kristalsuiker
2 eieren

60 ml plantaardige olie
1 tl vanille-extract
185 g zelfrijzend bakmeel
125 g verse honingraat (zie tips)

Zwitserse room met honing
3 eiwitten
90 g honing
55 g fijne kristalsuiker
250 g boter, in blokjes, op kamertemperatuur

taart met honing en zwarte thee

(voor)bereiding 1 uur en 25 minuten (+ afkoelen) voor 12 personen

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een diep, vierkant cakeblik van 20 x 20 cm in en bekleed de bodem en wanden met bakpapier.
2. Breng de melk in een kleine steelpan met dikke bodem tegen de kook aan. Voeg de thee en kaneel toe en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Verwijder de kaneel.
3. Klop met de elektrische mixer de boter en suiker lichtgeel en luchtig. Voeg een ei toe, klop goed en doe het tweede ei erbij. Klop de olie en vanille erdoor. Roer in twee porties het bakmeel en melkmengsel erdoor tot een glad beslag. Schenk het in de vorm.
4. Bak de cake circa 40 minuten, tot een in het midden gestoken prikker er schoon uit komt. Laat 15 minuten staan in de vorm en stort de cake dan omgekeerd op een rooster. Laat afkoelen.
5. Maak de Zwitserse room met honing.
6. Bestrijk de bovenkant van de cake met Zwitserse room met honing en garneer hem met honingraat.

TIPS Honingraat
koop je bij imkers of online. Als aan het eind van de kloptijd de frosting gaat schiften, blijf dan kloppen tot zich weer een homogeen mengsel vormt.

Zwitserse room met honing Doe de eiwitten, honing en suiker in een hittebestendige kom boven een pan zacht kokend water. Klop constant circa 8 minuten, tot een suikerthermometer 70 °C aangeeft en de suiker is opgelost. Klop met de elektrische mixer het eimengsel circa 7 minuten, tot er stijve pieken ontstaan en het bijna op kamertemperatuur is. Voeg een voor een de blokjes boter toe en klop tussendoor goed tot alle boter opgenomen en het geheel lichtgeel en glad is.

vooraf doen Je kunt de cake 1 dag van tevoren maken; bewaar hem in een luchtdichte doos bij kamertemperatuur. Decoreer vlak voordat je serveert met de room en honingraat.

