

Nagerechten



Rijsttaart: het deeg

Dit heb je nodig:

125 gram boter
150 gram bloem
100 ml melk
2 gram zout
10 g suiker

Werkwijze:

Kneed (met de hand)
alle ingrediënten samen.
Laat 1/2 uur rusten
in de diepvries.



Rijsttaart: rijstpap

Dit heb je nodig:

75 à 125 g suiker
1 l (hoeve)melk
100 à 125 g dessertrijst
(ronde of kortkorrelig)
20 g vanillesuiker
4 eierdooiers
verder: boter om de pan
in te vetten



Vet een (creuset) pan met dikke bodem in
Doe de rijst in de melk.
Breng aan de kook.
Roer af en toe.
Laat 20 à 40 minuten op een zacht vuurtje garen.
Voeg na 15 of 35 minuten de (vanille)suiker toe.
Laat afkoelen.
Verwarm de warmeluchtoven voor op 170°C
Splits de eieren.
Meng de eierdooiers er één na één door.

Vet een ronde bakvorm in.
Bestuif een deegrol en een plank met bloem. Rol het deeg uit, tot het in de vorm past.
Leg het deeg in de vorm.
Vul de vorm met rijstpap en bak 30 minuten.



Eclairs: kookdeeg

Dit heb je nodig:

voor 36 ronde soesjes

30 gram solo
45 gram bloem
2 kleine eieren
snuifje zout
60 ml water

Werkwijze:

Doe de boter in een pannetje en verhit samen met het water. Als het mengsel in de pan gaat koken, haal je het van het vuur af en giet je alle gezeefde bloem er in één keer bij. Roer het mengsel tot dit glad is, en als een bal van de zijkant loslaat.

Dit duurt maar 1 min.

Laat het mengsel afkoelen.

Doe er 1 ei bij. Roer erdoor.

Doe er dan het tweede ei bij. Weer roeren tot je een eg krijgt.

Doe het deeg met behulp van twee koffielepels op de met solo ingevette bakplaat en schuif deze in de oven. Laat 15 min. bakken op 180°C Kijk dan in de warmeluchtoven. De soezen moeten opgebold en goudbruin zijn. Zet de ovendeur op een kiertje zodat de soezen kunnen afkoelen. Leg ze op een rooster en maak met een mes een gaatje in de zijkant om de stoom eruit te laten.



Eclairs

Dit heb je nodig:

1/2 l melk
Plop-Pudding vanille van
Dr. Oetker

suikerglazuur

Kook Plop pudding

Gevulde soezen

Snijd ze open, maar niet door en vul ze met banketbakkersroom.

Breng water aan de kook in een pan en leg het zakje suikerglazuur er ongeveer 10 minuten in.

Haal het zakje uit het water en ze schudt het heen en weer.

Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is! Knip een hoekje van het zakje af. Giet de vloeibare chocoglazuur in het pannetje en bestrijk de soezen met een dun laagje.



Chocoladepudding

Dit heb je nodig:
voor 5 personen
700 ml melk
50 g Puddingpoeder
75 g suiker

Werkwijze:

Breek de puddingpoeder met 2 dl melk .

Breng 1/2 l melk met de suiker aan de kook **ZONDER ERIN TE ROEREN!**

Giet het mengsel in de kookpot.

Breng al roerend aan de kook.

Potje(s) vullen

Om velvorming te voorkomen:
strooi suiker op de chocoladepudding

Laat afkoelen.



Duo Dessert chocolade



Werkwijze:

Duo Dessert chocolade

Meet 400 ml koude melk af in een maatbeker. Meng de inhoud van 1 zakje Duo Dessert met chocoladesmaak en 2 soeplepels + 2 koffielepels suiker of canderel met de melk. Plaats een spatrand op de maatbeker. Klop de bereiding 10 seconden met de mixer op maximale snelheid. Laat 5 minuten rusten.

Duo Dessert kokosmousse

Meet 100 ml koude melk af in een maatbeker. Meng de inhoud van 1 zakje Duo Dessert kokosmousse en 1 soeplepel suiker of canderel met de

melk. Klop de bereiding 2 minuten met de mixer op maximale snelheid. Verdeel de chocoladepudding over 5 glazen.

Giet een laag kokosmousse op de chocoladepudding. Plaats 1 uur in de koelkast en dien binnen de 24 uur op.

Dit heb je nodig:
voor 5 personen
400 ml melk
1 zakje poeder voor Pudding
40 g suiker

100 ml melk
1 zakje poeder voor mousse
15 g suiker



Quick & fruity aardbeienjam

Dit heb je nodig:

212 g aardbeien
1 zakje quick & fruity
1 sinaasappel

Werkwijze:

Rasp eerst de schil van een sinaasappel.

Pers dan de sinaasappel uit. Meet 50 ml sinaassap af.

Weeg 212 g aardbeien af in de beker van een KENWOOD blender.

Voeg het appelsiensap & een kleine koffielepel geraspte schil & 1 zakje Quick & Fruity toe. Mix goed.

Doe de verse confituur in een grote kom & plaats in de microgolfoven.

Verwarm 2 minuten op 850 Watt. Roer.

Verwarm nog 2 minuten op 850 Watt. (in een maatbeker van 1 l loopt de jam over!)



Quick & fruity bavarois

Dit heb je nodig:

voor 6 x 125 ml

250 ml melk

6 eierdooiers

2 el maïzena plus

of vanillebloem

verder 250 ml room



Werkwijze crème brûlée:

Meet 250 ml melk af.

1 Splits de eieren.

2 Klop met de mixer de 6 eierdooiers tot een schuimig mengsel. Voeg (in een kookpot) 2 soeplepels puddingpoeder en de melk toe.

3 Verwam het geheel al roerend tot de crema catalana dikker begint te worden.

4 Neem de kookpot van het fornuis.

5 Vul de gootsteen met een beetje water. Zet de kookpot erin. Laat de crème brûlée afkoelen.

Roer de sinaasappel-aardbeienjam onder de crème anglaise.

Klop 250 ml room half op & schep onder het mengsel.

Verdeel over steelpannentjes (15 x 50 ml) & laat afgedekt opstijven in de koelkast.



Bosbessentaart

Dit heb je nodig:

voor 10 personen
2 vellen Herta bladerdeeg
1 eierdooier
300 g Ardo bosvruchten
(rode bes-braambes-blauwe bes-aardbei)
1 appel
stuk boter
250g suiker
aardappelbloem
(kaneelpoeder)

Werkwijze:

Weeg de suiker af.
Snijd de appel met een aardappelmes in 4 stukken. Schil de stukken. Snijd het klokhuis eruit. Snijd de appel in stukjes. Smelt een flink stuk goede boter in een kookpot (stand 7) Doe de stukjes appel erbij. Zet een deksel op de pot. Verminder het vuur (stand 4). Stoof de appel 5 minuten tot bijna gaar. Voeg de rode vruchten met suiker(en kaneel) toe aan de appel. Breek de aardappelbloem met een beetje water in een glas. Bind de vruchten gepast (mag niet vloeibaar zijn)= verhoog het vuur op stand 9. Voeg de appelbloem toe en breng al roerend aan de kook op stand 12. **Laat afkoelen.**



Bosbessentaart



Verwarm de warmelucht oven voor op 160°C.

Leg aluminiumfolie op de baplaat!

Schik de bladerdeeg 1 voor de onderkant op een bakplaat .

Schik op de onderste helft in een dikke laag de vulling van de rode vruchten. Laat een rand vrij en **zorg ervoor dat geen fruit erop loopt (verbrandt!!!)**.



Strijk met een borsteltje met water de randen van het onderdeel van de taart af. Leg voorzichtig het boven-deel op het onderste en druk de randen goed aan met je duim.

Prik met een vork rondom de taart gaatjes.

Splits 1 ei. Doe de dooier in een schaaltje. Leg 2 vorken boven elkaar. Klop de eierdooier ermee los.

Bestrijk het geheel met losgeklopt eigeel

Bak 25 minuten. Leg de taart met folie op een ovenrooster. Leg een bakplaat op de taart. Keer om en verwijder de aluminiumfolie. Laat afkoelen en bestrooi met poedersuiker.



Chocomousse

Dit heb je nodig:

voor 5 porties

2 spl = 30 g bloedsuiker

200 ml room

66 ml pils

200 g melkchocolade

Werkwijze:

Breng het bier aan de kook.

Laat er de chocolade in smelten.

Laat afkoelen.

Klop de room met de bloedsuiker half op.

Schep de room met een houten lepel onder de gesmolten chocolade.

Plaats 45 minuten in de diepvries.

Klop deze lekkernij met uitgelikte-potten- garantie op met de Kenwood.





