

Meetjeslands dessert

Aardbeientiramisu
Pomona-Willemsvloan
Oliebollen met augustijn



22.10.2011



www.aandekook.be - greet.lybaert@greetlybaert.be

Trefdag
Meetjesman

1 Pomona-Willemsvloan

Boodschappenlijst:

2 x 2 l melk
1 pak suiker
2 pakken ronde beschuiten
330 g petit beurre
Meli peperkoek per 2 sn
500 g Cora speculaas van Willems
Pomona

Zet het keukengerei x 2 klaar:

weegschaal
grote kookpot
soeplepel
houten lepel
pannenlikker
Sauslepel
kleine plasticen potjes van Buurtslagers



2 Pomona-Willemsvloan

Dit heb je nodig x2:

2 l halfvolle melk

50 g suiker

8 beschuiten(62.5 g)

150 g petit beurre

150 g cora speculaas van Willems

4 sn peperkoek (50 g)

6 spl pomona (90 g)

Werkwijze :

1 Breek de beschuiten, de peperkoek, de petit beurre koekjes & de speculoosjes in de melk.

2 Voeg de suiker & pomona toe.

3 Breng al roerend aan de kook.

4 Neem de kookpot van het vuur

Laat afkoelen en schep in kleine plastieken potjes van Buurtslagers.



Aardbeientiramisu

Boodschappenlijst:

(Voor 40 personen)

5 x 600g Mengeling van rode vruchten (cora, diepvries)

500 g bruine suiker

kristalsuiker

vanillesuiker

4 x 500 ml hoeveyoghurt

4 x 250 g mascarpone

5 sinaasappels

(kokosmeel)

Zet het keukengerei x 4 klaar:

Kookpot 10 l

kom

lepel

kom

rasp

weegschaal

Kleine plastieken potjes van buurtslagers

lepelkes



Aardbeientiramisu

Dit heb je nodig:

(Voor 40 personen)

3 kg mengeling van rode vruchten (cora, diepvries)
450 g bruine suiker

Dit heb je 4 x nodig:

(Voor 10 personen)

37,5 g kristalsuiker
6,25 g vanillesuiker
500 ml hoeveyoghurt
250 g mascarpone
geraspte schil van 1 + 1/4 sinaasappel
(kokosmeel)

Werkwijze:

- 1 Leg de aardbeien in eenkookpot van 10 l.
- 2 Strooi de bruine suiker erover. Goed mengen en 20 minuten laten staan tot de suiker opgelost is. Nu en dan omscheppen.
- 3 Meng in een kom de hoeveyoghurt, de (vanille)suiker, mascarpone en de geraspte sinaasappelschil.
- 4 Verdeel de helft van de mengeling van rode vruchten over 90 Kleine plastieken potjes van buurtslagers.
- 5 Daarop 1 eetlepel crème scheppen. (Bestrooien met kokosmeel).
- 6 Herhalen met nog een laag fruit en hoeveyoghurt-mascarpone-mengsel en (kokos).



Oliebollen met Augustijn

Boodschappenlijst

2 x 500g oliebolmix van DR. Oetker
2 x1 flesje Augustijn
500 ml melk
frituurvet (niet)
Gekeurde prikkers

Zet het keukengerei x2 klaar:

kom
kleine kookpot
houten lepel (klopper)
keukenhanddoek
frituurketel
2 koffielepels
keukenrol
bloemsuikerzeef
tipzakken van keukenrol
wekker
schuimspaan
maatbeker
plateau (s)



Oliebollen met Augustijn

Dit heb je 2 x nodig:

500g oliebollenmix Dr oetker
200 ml Augustijn
200 ml warme melk
frituurvet

Werkwijze:

- 1 Verwarm de melk. Meng de oliebollenmix met de gist, de warme melk en 125 ml Augustijn in een kom.
 - 2 Voeg beetje bij beetje nog 125 ml Augustijn toe.
 - 3 Roer met een houten lepel tot je een glad deeg bekomt.
 - 4 Dek het deeg af met een vochtige doek.
- Laat het deeg 20 à 30 minuten op een tochtvrije plaats rijzen.



Oliebollen met Augustijn

- 5** De frituur verhitten op 190C
- 6** Met behulp van 2 koffielepels deegbollen in het vet laten glijden
- 7** Laat ze 3 minuten bakken.
- 8** De oliebolletjes uit het vet nemen en op keukenpapier laten uitlekken.
- 9** Bestrooien met poedersuiker.
Onmiddellijk opeten!

