

Platte kaaspannenkoekjes

zet het keukengerei voor platte kaaspannenkoekjes klaar:

weegschaal
mixer
potje om ei te splitsen
maatbeker
kom
houten lepel
gourmetstel
spatels
bloemsuikerzeef
pannenlikker
ijsschep

Boodschappenlijstje

een halve kg vette platte kaas
een halve liter melk
1 pak bloem
6 eieren
1 pak suiker
1 pakje bakboter





Platte kaaspannenkoekjes

Werkwijze

- 1 Meng de platte kaas, de melk en de bloem in een kom. Doe er het eigeel en de suiker bij.
- 2 Splits de eieren. Klop het wit van ei stijf tot je de kom kan omdraaien.
- 3 Schep het eiwit onder het deeg met een houten lepel.

**Dit heb je nodig voor het deeg van 32 pan-
nenkoekjes**

200 gram vette platte kaas
120 ml magere melk
75 gram bloem
2 eieren
1 soeplepel suiker
bakboter



Tik nooit op de kom, anders klop je de lucht uit het eiwit.





5 Smelt een beetje boter in een koekenpan of gourmetstel. Laat bruinen en open vloeien in de pan.

6 Doe er met een ijsschep deeg in. Bak de pannenkoek tot er luchtballen ontstaan.

7 Keer hem om (**niet verschuiven!**) en bak de andere kant.





Biscuit (koude methode) Reept: Roland Van Renterghem **Benodigdheden:**

4 springvormpjes van 7 cm
5 eierdooiers
75g suiker

2 eiwitten
25g suiker

3 eiwitten
50g suiker

75g bloem
75g maïzena
2,5g bakpoeder

Werkwijze:

Verwarm de warme luchtoven op 180°C

Splits de eieren



De dooiers met de suiker schuimig roeren.

25g suiker met de 2 eiwitten tot een taai en stevig schuim slaan.
Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag mengen.



De gezeefde bloem, bakpoeder en maïzena onderspatelen.



50g suiker met de 3 eiwitten tot een taai en stevig schuim slaan.

Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag mengen



Vet 4 springvormpjes van 7cm in.
Doe het deeg in de vormpjes



De oven verminderen tot 160°C.
Bak de biscuit 1/2 uur.
Prik met een lange naald in het deeg. Indien er niets aan de naald kleeft is de biscuit gaar.
Ontvormen en laten afkoelen op een rooster.



Speculaastiramisu

Benodigdheden voor 10 personen:

250 gram speculaas
500 gram mascarpone galbani
sterke koffie
4 eierdooiers
2 eiwitten
100 gram bloedsuiker
2 soeplepels amaretto di Saronno
Nesquick

Werkwijze:



Maak sterke koffie. Gebruik 1 maatje koffie per tas water.

Splits de eieren. (OPGELET! 2 eiwitten opzij zetten!)



Mix de eierdooiers, de bloedsuiker en de amaretto tot je een luchtig beslag. Het mengsel moet bleek zien)



Doe de mascarpone erbij. Nog eens goed mixen.



Klop het wit van ei stijf. (Tot je de kom kan omdraaien)



Schep met een houten lepel het eiwit onder het mengsel.
(OPGELET! NIET OP DE RAND VAN DE KOM KLOPPEN!
Anders klop je de lucht uit het wit van ei.)



Tiramisutaartjes (16 personen)

Steek een broodmes tot in het midden van de biscuit.
Snijd al draaiend de biscuit in 3 lagen.



Haal de speculaasjes door de koffie, OPGELET! Hier moet je vlug zijn!
en leg ze op de bodem van de biscuit.

Leg hierop een laag crème.

Leg hierop de 2^{de} laag biscuit. Hierop leg je weer een laag met koffie doordrenkte
speculaasjes+crème.

Nog een laag biscuit en nog een laag crème.



Strooi er vlak voor het opdienen NESQUICK over met een bloemsuikerzeef.

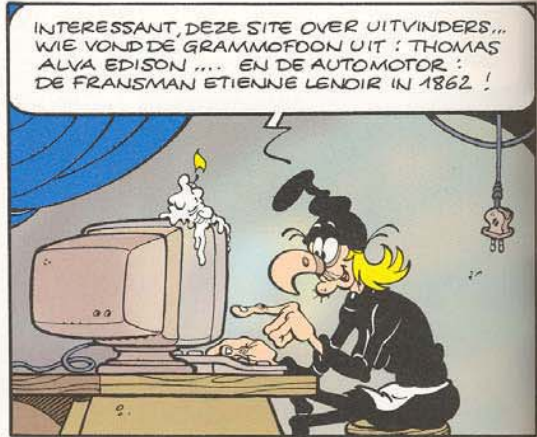


Met hun tijd mee!

DANKWIJ HET INTERNET IS ER GEEN VRAAG MEER WAAROP IK HET ANTWOORD NIET WEEET.



INTERESSANT, DEZE SITE OVER UITVINDERS... WIE VOND DE GRAMMOFOON UIT: THOMAS ALVA EDISON ... EN DE AUTOMOTOR: DE FRANSMAN ETIENNE LENOIR IN 1862!



EVEN VERDER SURFEN... HA, WIE MAAKTE SCHORSBOTEN? ANTWOORD: DE NOORD-AMERIKAANSE INDIANEN. MET SCHORS VAN DE BERK.



EN HIER: WELKE VISSEN BLAZEN ZICH OP? KOGELVISSEN EN EGELVISSEN.



WANNEER WERDEN MUNTSTUKKEN HET EERST GEBRUIKT? IN DE 7DE EEUW VOOR CHRISTUS IN LYDIË ... FANTASTISCH! IK WEEET GEWOON ALLES!!!



ZWIEP, MAG IK EENS IETS VRAGEN!

JA BIEP... WAT WIL JE WETEN?

WAAR STAAT DE BOTER?



"WAAR STAAT DE BOTER?" HOE KAN IK DAT NU WETEN!! WAT VOOR EEN DOMME VRAAG IS DAT EIGENLIJK!!





12 verse madeleintjes à la minute

(bron recept Eddy Van Maele)

Dit heb je nodig :

60g bloem
60g boter
60g suiker
2 eieren
1/2 koffielepel citroenrasp



Zo ga je te werk :

De warme luchtoven voorverwarmen op 160°C

Breek de eieren in een kom., voeg de suiker toe.
Tamelijk lang Opkloppen tot een zeer luchtig bleek mengsel.

Zeef de bloem in een kom.
Klop de gezeefde bloem op lage snelheid bij dit mengsel.



De boter smelten en dit bij het geheel voegen.



Voeg de citroenrasp toe.

Alles nog 1 maal luchtig kloppen.



De madeleinevormpjes invetten.
Doe het deeg in de vormpjes
(1 spl per vormpje, overschot verdelen)



12' bakken in de oven.
Ontvormen en laten afkoelen op een rooster.

Dit recept kan verfijnd worden door een paar chocoladepastilles in de pasgebakken madeleine te steken.

Het deeg kan op voorhand gemaakt worden.
In de koelkast bewaren. Nadien à la minute afbakken in de madeleinevormpjes.

Chocoladetaart

Benodigheden:

200 g malse boter
250g bloedsuiker
200g chocolade
4 eieren
grand manier
2 pakken madeira koekjes

Werkwijze:

Roer de boter romig.



Splits de eieren



Klop het eiwit stijf



Doe beetje bij beetje de eierdooiers, en de bloemsuiker bij de boter.
Goed mixen.

Smelt de chocolade in de microgolfoven



Roer de gesmolten chocolade onder het botermengsel.



Schep het eiwit onder het mengsel.

Bedek de bodem van een springvorm met madeirakoekjes.
Besprenkel de koekjes met grand marnier.



Breng een laag crème aan boven de koekjes.
Terug een laag madeirakoekjes.
Besprenkel de koekjes met grand marnier.
Breng een laag crème aan boven de koekjes.
Bestrooi de taart met geraspte chocolade.
Laat de taart opstijven in de koelkast.
Deze taart kan je invriezen.

een kleine present
Febel



Bewaarwafelhartjes “Rose” Zonder weegschaal

Benodigheden :

150 g suiker
210 g bloem
150 g boter
3 eieren
3 zakjes vanillesuiker



Werkwijze :

Smelt de boter in een pan.

Voeg de suiker & de vanillesuiker toe.
Klop met de mixer tot de suiker opgelost is.
De eieren toevoegen.
Klop de deegmassa met de mixer romig.
Schep de bloem eronder met een houten lepel.

Het wafelijzer voorverwarmen en invetten.
Leg met behulp van 2 soeplepels deeg in het wafelijzer.
Laat de wafels 2 à 3 minuten bakken.
(tel tot 15)





Stap-voor-stap gerechtjes
voor en door kinderen

ChefKids!

Greet Lybaert

Fotografie door Steven Ledoux



lannoo