

De scheve schuit van Piet piraat

Chocoladeschuitjes

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35



Chocoladeschuitjes



1 zet het keukengerei klaar.

voor de madeleines:

Kenwood met klopper
Kom
potje om bloem en suiker af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
zeef
kleine kookpot
soeplepel
pannenlappen
taartrooster
microgolfoven of bain-marie
pannenlikker

Boodschappenlijstje
bloem
bakpoeder
cacaopoeder
boter
suiker
6 eieren
zout
300 g fondantchocolade

vormpjes
keukenwekker



Chocoladeschuitjes

2 De madeleines



Werkwijze

1 Verwarm de warme luchtoven voor op 160 graden.

Weeg de boter in een pannetje, de suiker en de bloem af.

1 Zeef de bloem met het bakpoeder & de cacao in een kom van de kenwood.

2 Smelt de boter en voeg dit bij het bloem- zout- mengsel.

2 Breek de eieren in een kom. Voeg de suiker toe.

Klop dit met de mixer tamelijk lang op tot een zeer luchtig bleek mengsel. Voeg bij het deeg.

5 Smelt de chocolade in de microgolfoven of op bain-marie. Voeg de gesmolten chocolade toe.

7 Vet de madeleinevormpjes in.

8 Doe het deeg in de vormpjes (2 soeplepels per vormpje).

9 Bak **15** minuten in de oven. Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.

Dit heb je nodig:
voor 12+ 4 stuks:
100 gram bloem
4 g bakpoeder
10 g cacaopoeder
90 gram boter
140 gram suiker
3 eieren
snuifje zout
300 g fondantchocolade

! Het deeg kan op voorhand gemaakt worden. Bewaar het in de koelkast. Bak nadien à la minute af in de madeleinevormpjes





De scheve schuit van Piet Piraat4]

Aardbeikoning(in) voor 1 dag



Gekaramelliseerde beschuit
met aardbeienjam
Aardbei in een jasje

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35

Jeugddienst Wetteren
Bookmolenstraat 9
9230 Wetteren
Tel: 09/251.88.02
jeugddienst@wetteren.be



zomer 2008

gekaramelliseerde beschuit



1 zet het keukengerei klaar.

voor de banketbakkersroom:

2 doosjes
kookpot
lepels
maatbeker
klopper
weegschaal
potje om ei te splitsen

voor de beschuiten

maatbeker
lepel
tefalpan
pannenkoekenmes

Vuurvaste kom

voor jam

grote kookpot
schuimspaan
houten lepel
kookplaatje
klopper/vork

Boodschappenlijstje
1 pak suiker
6 eieren
1 pak puddingpoeder
vanille
1 liter melk
ronde beschuit
1 pakje boter
bruine suiker
aardbeienjam
of
1 kg aardbeien
1kg minuutsuiker





ZE ZEGGEN DAT *suiker...*

AARDBEIENCONFITUUR

TRADITIONELE METHODE

Ingrediënten:

1 kg aardbeien

1 kg Fijne Griessuiker S2 van Tienen

1 citroen

Bereiding:

Was de aardbeien en laat ze uitlekken, verwijder de steeltjes en snij de groote vruchten in stukken. Voeg er de suiker en het sap van de citroen aan toe. Meng en laat gedurende 1 u trekken.

Breng aan de kook in een ruime kookpot terwijl u regelmatig in de massa roert. Laat gedurende 20 min. koken en blijf roeren. Verwijder regelmatig het schuim. Vul meteen de bokaal maar wacht tot de confituur volledig afgekoeld is om de deksel te sluiten.

BEREIDING IN DE MICROGOLFOVEN

Ingrediënten:

500 g aardbeien

500 g Fijne Griessuiker S2 van Tienen

1 citroen

Bereiding

Was de aardbeien en laat ze uitlekken, verwijder de steeltjes en snij de groote vruchten in stukken. Giet ze in een diepe glazen schotel die u slechts tot op 2/3 van de hoogte vult om overlopen te vermijden.

Voeg er de suiker en het sap van de citroen aan toe, meng en dek af. Laat gedurende 7 min. smelten op 200 W.

Meng, dek opnieuw af en laat gedurende 2 min. koken op 800 W.

Meng zorgvuldig en laat gedurende 5 min. verder koken op 800 W maar nu zonder deksel.

Vul meteen de bokaal maar wacht tot de confituur volledig afgekoeld is om de deksel te sluiten.



Gekaramelliseerde beschuit

2 De beschuiten



(op stand 1)

Werkwijze

1 beschuit pp onderdompelen in 3 losgeklopte eieren met 250 ml melk + een beetje suiker. Laten uitdruipen.

Verhit veel boter (op stand 6) in een tefalpan. Bakken op een laag vuurke (stand 3)

De bovenkant bestrooien met 1 koffielepel wit suiker. Voorzichtig omdraaien. Laten karamelliseren

Dit heb je nodig:
voor 16 personen
1 ronde beschuit pp
2 eieren
166 ml melk
suiker
boter

voor 8 personen
1 ronde beschuit pp
1 ei
5 soeplepels + 1 klp melk
suiker
boter

A la Cauderlier:

Bestrijk de beschuiten met abrikozenjam. Leg er 2 op een Klop 3 eieren los met 250 ml melk + suiker Giet over de beschuiten. Laat beide kanten weken. Smelt boter. Leg de beschuiten erin. Zet op het vuur. Laat beide kanten bakken Bestrooi met



Gekaramelliseerde beschuit

3 Bankebakkersroom



Werkwijze:

1 Breek de puddingpoeder met 1 dl melk.

2 Splits het ei
Meng de dooier onder de gebroken puddingpoeder.

3 Breng de rest van de melk met de suiker aan de kook zonder erin te roeren!!!

4 Voeg de kokende melk bij het mengsel

5 Giet het mengsel terug in de kookpot.
Breng al roerend aan de kook.
Laat afkoelen.

Dit heb je nodig:
20 gram puddingpoeder
vanille
3 dl melk
50 gram suiker
1/2 ei
of

voor 16 personen
200 ml melk
60 g mix voor
pasteibakkersroom

voor 8 personen
100 ml melk
30 g mix voor
pasteibakkersroom



Gekaramelliseerde beschuiten

Werkwijze :

- 1 Vet een vuurvaste vorm in
- 2 Leg de beschuiten (met de suikerkant naar boven in de vuurvaste schotel
- 3 Leg op elke beschuit een lepel aardbeien jam
- 4 Giet er banketbakkersroom over.
- 5 Strooi er bruine suiker over.
- 6 Laat 3 minuten karamelliseren onder de grill. Blijf erbij

Dit heb je nodig:
de gebakken
beschuiten

aardbeienjam
Bruine suiker

Banketbak-
kersroom

Eet dit gerecht koud, lauw of warm.



Aardbei in een jasje



Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.

Dan haalt mama 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 bovenste deel van de bain-marie.

Zet het bovenste deel van de bain-marie bovenop de pan met kokend water.

Doop de aardbeien in chocoglazuur. Laat de overvloedige chocolade afdruipe

Leg de aardbeien op aluminiumfolie (op een plateau)

Zodra de chocoglazuur afgekoeld is kunnen jullie beginnen smullen.

Dit heb je nodig:

chocoglazuur
1 kg aardbeien

kookplaatje
plankje
bain-marie
schaar
aluminiumfolie
plateau



Verjaardagsfeestje?

zoekt u iets origineels voor het verjaardagsfeestje van uw zoon/dochter?

Koken voor kinderen!

Verschillende thema's

Koken met het aapje choco
Kinderen baas

Wanneer?

Tijdens de schoolvakanties: alle werkdagen

Tijdens het schooljaar: op zaterdag

Meer info?

Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem

Tel. 09 357 60 86
Fax 09 357 78 35
Email Greet.Lybaert@greetlybaert.be
WWW.mamagreet.be



Aardbeikoning(in) voor 1 dag



Fruitschuitjes van Madeleine

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35

Jeugddienst Wetteren
Bookmolenstraat 9
9230 Wetteren
Tel: 09/251.88.02
jeugddienst@wetteren.be

9.7.2008



Fruitschuitjes van Madeleine



1 zet het keukengerei klaar.

voor Plop-pudding:

kookpot
klopper
(potje om ei te splitsen)

voor de madeleines:

weegschaal
Kenwood + kom+ klopper
koffielepel
potje om bloem en suiker af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
zeef
kleine kookpot

Boodschappenlijstje

- 1 pak suiker
- 6 eieren
- Plop-pudding vanille
- 1/2 liter melk
- 1 pak bloem
- 1 pakje boter
- vanillesuiker
- Chocoglazuur
- 1/4 kg aardbeien
- 1 kiwi
- 16 frambozen
- 20 kersen

soeplepel
pannenlappen
taartrooster
vormpjes
keukenwekker

voor chocoglazuur

kookplaatje/kleine kookpot/borstel/schaar

voor fruit:

plankje
aardappelmes





Fruitschuitjes van Madeleine



Werkwijze

1 Verwarm de warme luchtoven voor op 160 graden.

Weeg de boter, de suiker en de bloem af.

2 Breek de eieren in een kom. Voeg de (vanille)suiker toe. Klop dit met de mixer tamelijk lang op tot een zeer luchtig bleek mengsel.

3 Zeef de bloem in een kom.

Klop de gezeefde bloem met de mixer op lage snelheid bij dit mengsel.

4 Smelt de boter en voeg dit bij het geheel.

4 Klop alles nog 1 maal luchtig.

6 Vet de madeleinevormpjes in.

7 Doe het deeg in de vormpjes (1 soeplepel per vormpje, verdeel het overschot.)

8 Bak 12 minuten in de oven. Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.

Dit heb je nodig:
voor 12 verse
madeleines:
60 gram bloem
60 gram boter
50 gram suiker
2 eieren
10 g vanillesuiker

! Het deeg kan op voorhand gemaakt worden. Bewaar het in de koelkast. Bak nadien à la minute af in de madeleinevormpjes



Fruitschuitjes 3 Chocoglazuur

Dit heb je nodig:
chocoglazuur



Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.

Dan haalt mama 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 een diep bord.

Zet het bord bovenop de pan met kokend water.

Smeer de koekjes in met gesmolten chocoglazuur. Laat opstijven.



Fruitschuitjes

4 Plop - pudding



Werkwijze:

- 1 Breng de melk aan de kook zonder erin te roeren!!!
- 2 Voeg het puddingpoeder toe
- 3 Laat afkoelen.
- 4 Bedek de met chocolade ingesmeerde koekjes met een laag banketbakkersroom

Dit heb je nodig:

- 1 zakje Plop-puddingpoeder vanille
- 1/2 l melk



Fruitschuitjes van Madeleine

Werkwijze :

Schil de kiwi met een aardappelmes. Snijd in stukken.
Snijd de aardbeien in 2.
Schik het fruit op de schuitjes.
Leg de frambozen erbovenop.

Dit heb je nodig:

1 aardbei pp
1 kiwi
16 frambozen
20 kersen



Verjaardagsfeestje?

zoekt u iets origineels voor het verjaardagsfeestje van uw zoon/dochter?

Koken voor kinderen!

Verschillende thema's

Koken met het aapje choco
Kinderen baas

Wanneer?

Tijdens de schoolvakanties: alle werkdagen

Tijdens het schooljaar: op zaterdag

Meer info?

Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem

Tel. 09 357 60 86
Fax 09 357 78 35
Email Greet.Lybaert@lgreetlybaert.be
WWW.mamagreet.be



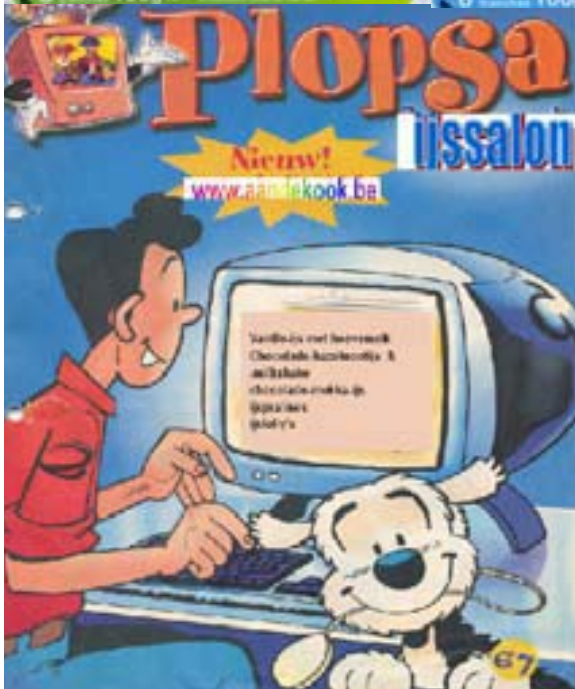
Plopsakookeiland



De tot burgemeester verkozen jongen, kookt met een Belgisch driekleurlint om het lijf en een plop(koks)muts op het hoofd **tomatensoep**. Hopelijk valt zijn bril er niet in, zoals bij Octaaf de Bolle op de video Samson & Gert 3

Burgemeester notenbroodhoedjes: op voorhand nog eens naar een aflevering van Samson en Gert kijken kan altijd helpen om te weten hoe de hoed van de burgemeester er nu precies weer uitziet.

Plopsa chocokoeken & poffertjes



Burgemeester Plopsoep

Boodschappenlijstje

boter
ajunen
12 tomaten
1 kg gehakt voor 125 bal-
letjes
aardappelen
selder
prei
bouillonblokjes
zout
peper

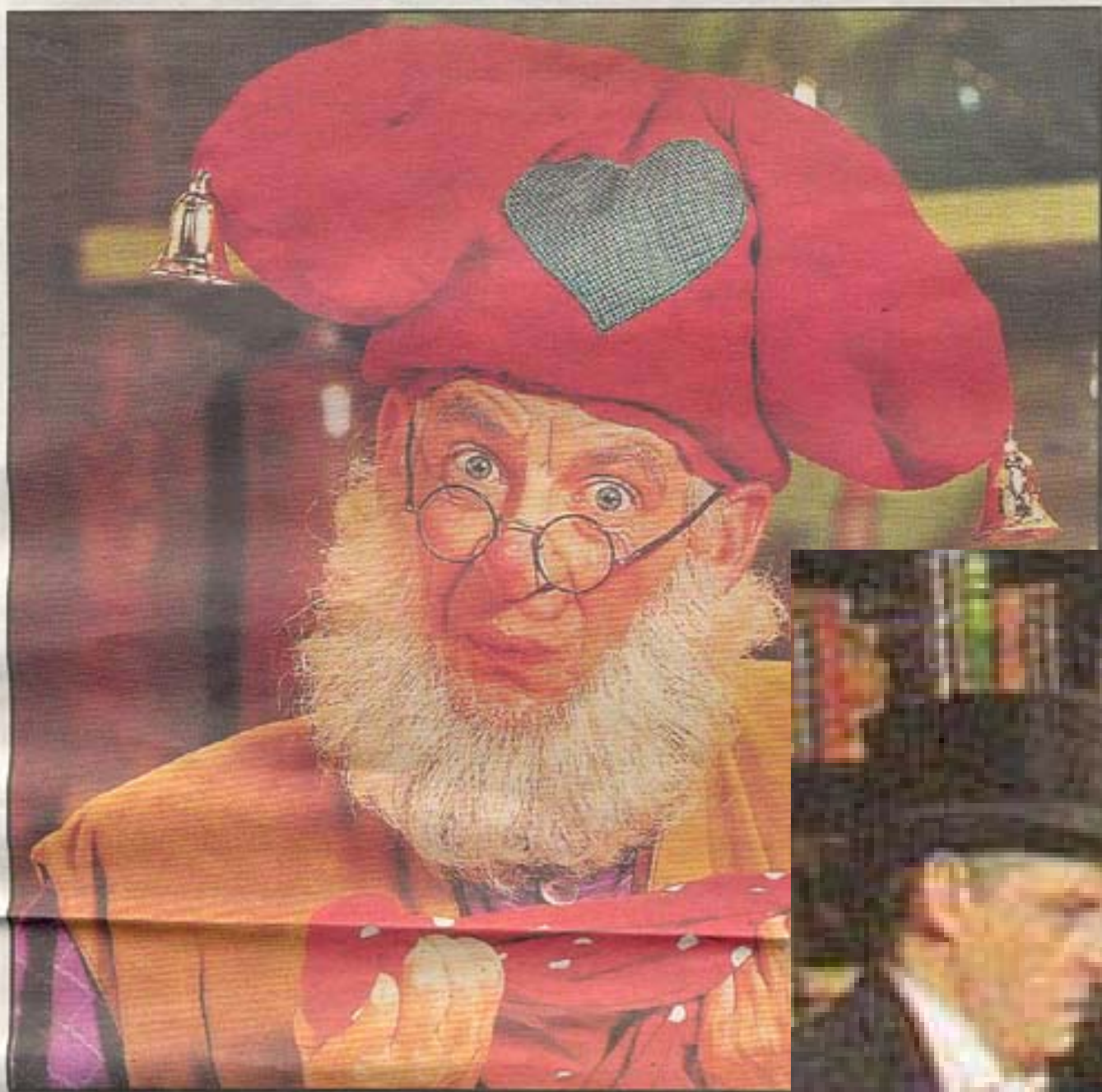


1 Zet het keukengerei klaar:

- keukenmachine
- grote pan (10 l) met deksel
- houten lepel
- schaar
- 2 maatbekers
- plankjes
- dunschiller
- messen
- houten lepel
- oude krant
- soepborden



Kabouter Plop wordt burgemeester



Walter de Donder.

AFFLIGEM - In Affligem heeft het kartel CD&V-NVA-Plus een bestuursakkoord gesloten met vijf van de negen verkozenen

bouter Plop in de gelijknamige serie. Affligem wordt nu nog bestuurd door VLD en CD&V onder leiding van Leo Guns die al 30 jaar burgemeester is. Op 8 oktober

De
kin
bal
ger
wa
scheiden ondermeer de voeten voor

Burgemeester Plopsoep

Dit heb je nodig:

- 150 g boter
- 5 liter water
- 4 ajuinen
- 12 tomaten
- 1 kg gehakt voor 125 balletjes
- 5 aardappelen
- 1 selder
- 1 prei
- 10 bouillonblokjes
- peper
- 3 koffielepels zout

Werkwijze : De voorbereiding

1 Vul een maatbeker met anderhalve liter water. Maak je handen nat. Draai balletjes van het gehakt. Leg de balletjes in de maatbeker. Was je handen.

2 Leg een oude krant op het werkblad. Schil de aardappel. Spoel hem af. Snijd de aardappel op een plankje in stukjes.

3 Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken. Snipper de ui met een keukenmachine fijn.

4 Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Neem het wit aan het uiteinde vast. Snijd het wit, begin onder je vingers, naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water schoon.

5 Was de selderij.

6 Snijd de groenten op een plankje fijn met een aardappelmes of gebruik de keukenmachine.



Burgemeester Plopsoep



WERKWIJZE:

De bereiding

8 Smelt de boter in een grote pan. Bak hierin snel de ui totdat hij er glazig uitziet.

9 Voeg de aardappel, de prei en selderij toe. Roer er met een houten lepel door.

10 Voeg 3,5 liter water, de bouillonblokjes en het water met de gehaktballetjes toe. Doe er de tomaten bij.

11 Kruid met peper en zout. Zet een deksel op de pan. Laat een half uur sudderen.

12 Proef en breng op smaak met peper en 3 koffielepels zout.



Plopsa chocokoeken

Boodschappenlijstje

Zet het keukengerei klaar:

- kookpot
- houten lepel
- schaaltje om boter af te wegen
- Potje om koekjes te verkruimelen
- 2 koffielepels
- Uitsteekvormpjes

- pakje boter
- pak resi of ozo
- 3 repen chocolade
- pak bloemsuiker
- 1 pak Plop koeken
- 1 pak Samson
- schoolkoekjes
- eieren
- aluminiumfolie



Plopsa chocokoeken

Dit heb je nodig:

48 g boter
55 g resi of ozo
138 g chocolade
69 g bloedsuiker
4 x 2 Plop koeken
4 x 2 Samson
schoolkoekjes
1 ei (69 g)
aluminiumfolie

Werkwijze:

Smelt frietvet.

Voeg van het vuur af chocolade toe en roer alles na enkele minuten glad.

Roer er de suiker, de boter het ei en de verkrumelde koekjes onder.

Vul uitsteekvormpjes met het mengsel. Zet ze 1 uur in de koelkast. Ontvorm.

De koekjes in een gesloten doos op een koele plaats bewaren.



Hoedjes van notenbrood

Boodschappenlijstje

walnoten
1 pak savanne bloem
1 pakje verse gist
1 pakje boter
1 pak zout

1 Zet het keukengerei klaar:

mixer (nova) met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
pannenlappen
soeplepel
maatbeker
taartrooster
een zak
kleine kookpot
wekker

ronde uitsteker
soeplepel
maatbeker
taartrooster
een zak
kleine kookpot
schaar
pannenkoekenmes
kleine, hoge inoxbekerties



WAW ! Dat moeten we
meteen uittesten !



notenbrooddeeg

Dit heb je nodig:

voor 18 hoedjes

1 kg +20 gram savanne bloem
20 gram verse gist
6 gram boter
3 koffielepels zout
een halve liter water
2 soeplepels+ 2 koffielepels water
100 gram walnoten

Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de bloem en de boter af.

Meet het water af.

1 Verwarm het water tot het lauw is. Doe de gist en een beetje lauw water in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Doe de bloem met het zout in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje.

4 Giet de vloeibare gist in de kuil.

5 Doe de rest van het water en de boter erbij.

6 Kneed goed met de mixer.

7 Breek de walnoten in een zak Kneed de noten onder het deeg

8 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten



3 Hoedjes van notenbrood



Weeg porties van 100g deeg af. Indien het deeg kleeft, bestrooi het met een beetje bloem.

Neem een klein, hoog inox bekertje. Neem 25g van het deeg weg.

Rol de 25g deeg tot een worstje met als lengte de omtrek van het potje.

Duw het bolletje van 75g deeg in het inoxpotje. Druk goed aan. Trek het deeg er terug uit.

Maak met het worstje de rand van het hoedje

Plaats ehoedjes op een bakplaat.

Dek af. Laat een ½ uur rijzen op een warme plaats.

De warme lucht oven voorverwarmen op 200 graden.

Schuif de bakplaat in de onderste richel.

Bak 20-25 minuten in de oven.

Neem de hoedjes van de bakplaat en laat ze afkoelen op een taartrooster.



Verjaardagsfeestje?

zoekt u iets origineels voor het verjaardagsfeestje van uw zoon/dochter?

Koken voor kinderen!

Verschillende thema's

Koken met het aapje choco
Kinderen baas

Wanneer?

Tijdens de schoolvakanties: alle werkdagen

Tijdens het schooljaar: op zaterdag

Meer info?

Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem

Tel. 09 357 60 86

Fax 09 357 78 35

Email Greet.Lybaert@greetlybaert.be

www.aandekook.be



Mijn beste desserts ooit



Sinaasappelsabayon

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35



Sinaasappelbavarois



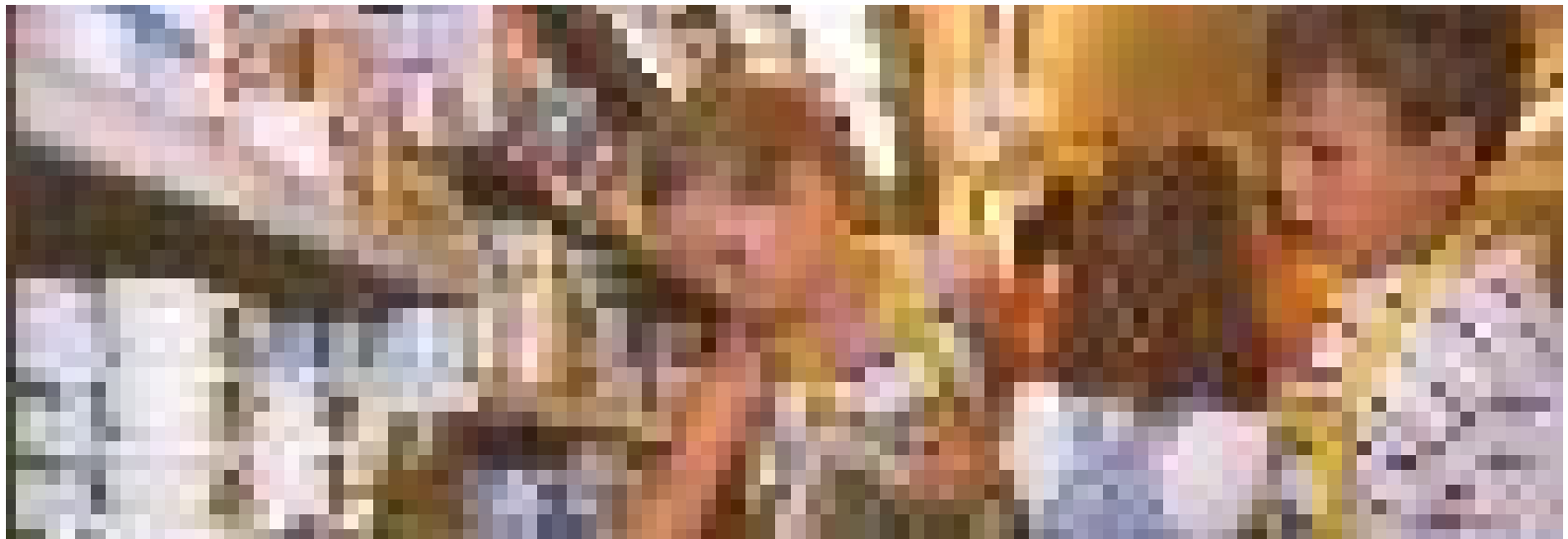
1 zet het keukengerei klaar:

soeplepel
mixer met kloppers
maatbeker om eiwit op te kloppen
kleine kookpot
potje om ei te splitsen
plank/mes
ovenplaat
garneerspuit
bloemsuikerzeef
soepkommetjes
bain-marie
citruspers
kom
klopper

Boodschappenlijstje

6 eieren
1 pak kristalsuiker
1 fles champagne

250 ml room
2 appelsienen
1 vanillestok
40 gram advokaat.
gelatineblaadjes
1 tros druiven
1 doosje aardbeien
1 doosje frambozen



Sinaasappelbavarois

De voorbereiding



Werkwijze:

Laat 3 gram gelatine 10 minuten weken in koud water.

Splits de eieren
(Zet de eiwitten opzij voor meringue)

Zet de eierdooiers met de champagne en de suiker klaar in het (bovenste) bain-marie deel.

Pers 2 appelsienen uit.
Meng het sap met 1 vanillestok en 1 grote soeplepel advocaat.

Het appelsiensap met de advocaat even opwarmen en de uitgeknepen gelatine erin oplossen.
Onmiddellijk in de koelkast plaatsen.

Dit heb je nodig:

voor 15 pers
5 eierdooiers van kleine eieren
(of 4 van grote eieren)
1+ 1/2 soeplepel kristalsuiker
1 scheut champagne
250 ml room (zonder suiker)
2 appelsienen
1 vanillestok
40 gram advocaat.
3 gram gelatine



Sinaasappelsabayon

De bereiding



Werkwijze:

Breng water aan de kook in het onderste bain marie deel. Plaats de pan met het mengsel au bain marie.

Krachtig kloppen (8 vormen) tot de zabaglione schuimig en stevig wordt.

Opm. : de zabaglione mag in geen geval koken!

Let dus goed op het bain marie

Haal de pan van het vuur. De klopper er laten instaan en af en tot doorroeren.

Dit heb je nodig:

verder:

pp:

1 druif

+ 1 (paar bos)aardbei (en)

+1 physalis

+1 kers

Klop 250 ml room (zonder suiker) licht stijf.

De room onder de massa luchtig doorscheppen.

In de koelkast plaatsen. De klopper er laten instaan.

Opdiene

Het appelsiensap + advokaat (vanillestok uitnemen) mengen met het eigeelmengsel.

In een soepkommetje:

1 druif + 1 (paar bos)aardbeien

Daarop 1 lepeltje appelsiensap+eigeel leggen.

Op de rand van het kommetje 1 physalis, 1 druif en 1 kers plaatsen



Mijn beste desserts ooit



**Witte chocolade-mascarponebavarois,
fondantchocoladetopping, speculaas &
clementinezestes**

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35



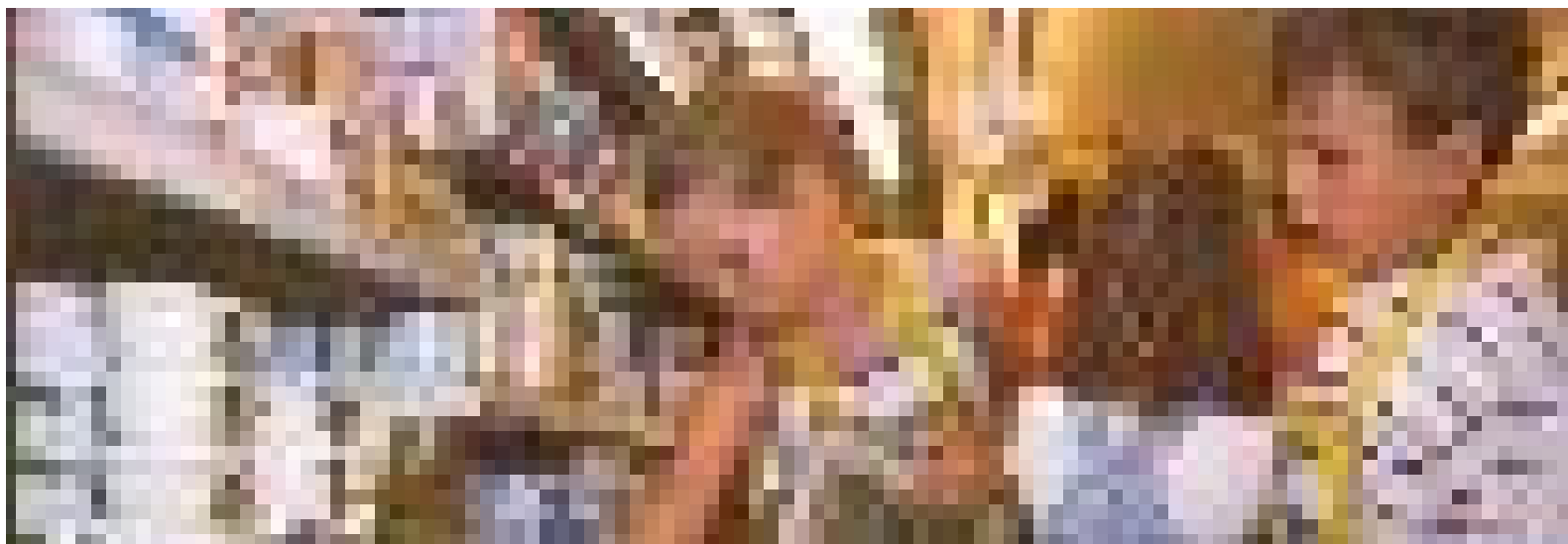
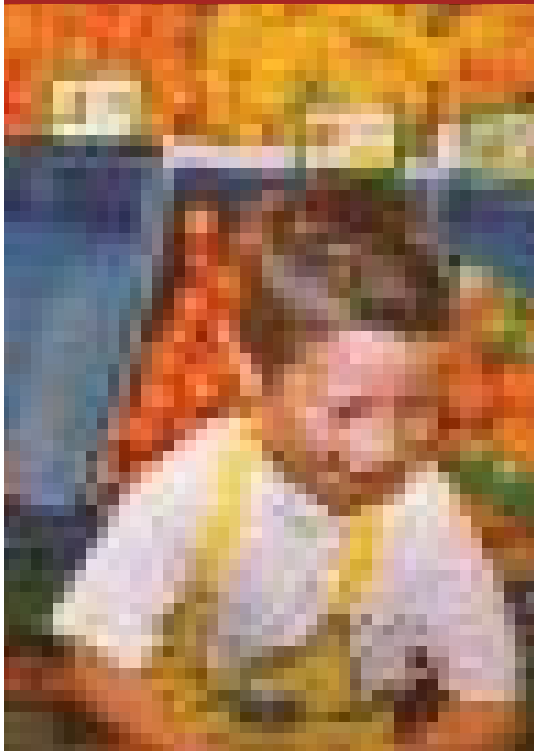
Witte chocolade-mascarponebavarois met fondantchocoladetopping, speculaas & clementinezestes

Boodschappenlijstje

100 g witte chocolade
75 g fondantchocolade
1 blaadje gelatine
clementines
Mandarine Napoleon
eieren
200 ml slagroom
honing
1/2 kg mascarpone
ongezouten boter
250 g speculaas
Chocoladeschilfers

1 zet het keukengerei klaar:

4 soeplepels
3 kleine kookpotten
plank/mes/dunschiller
vergiet
glazen
bain-marie
citruspers
klopper (keukenrobot)
pannenlikker
houten lepel





Witte chocolade-mascarponebavarois



Werkwijze:

Laat de gelatine 10 minuten weken in koud water.

Smelt de witte chocolade met de mandarine Napoleon.
Laat deze afkoelen maar niet stollen.

Pers de clementines uit

Zet de eieren met het clementinesap klaar in het (bovenste) bain-marie deel.

Breng water aan de kook in het onderste bain marie deel. Plaats de pan met het mengsel au bain marie.

Krachtig kloppen (8 vormen) tot een dikke massa

Haal de pan van het vuur.

Voeg de uitgeknepen gelatine toe. Klop krachtig tot het mengsel stijf wordt.

Klop de room stijf met de honing..

Roer eerst de chocolade & de mascarpone onder het ei-mengsel. Spatel er daarna de room beetje bij beetje onder.

In de koelkast plaatsen om op te stijven.

Dit heb je nodig:

100 g witte chocolade
1 blaadje gelatine
2 el clementinesap
2 el Mandarine Napoleon
2 eieren
150 ml slagroom
1 el honing
1/2 kg mascarpone
Verder
250 g speculaas
Chocoladeschilfers



Fondantchocoladetopping



Werkwijze:

Smelt de chocolade met de Mandarine Napoleon op bain-marie

Kook de slagroom 1 minuutje in. Laat het geheel afkoelen tot 40°C.

Schenk de afgekoelde slagroom bij de gesmolten chocolade en klop op tot een homogene massa. ontstaat

Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Klop de boter een 3 tal minuten zacht met een garde of keukenrobot.

Dit heb je nodig:

75 g fondantchocolade
25 ml slagroom
2 el Mandarine Napoleon
37,5 g ongezouten boter op kamertemperatuur

versder: Clementines

Voeg er beetje bij beetje het chocolademengsel bij. Klop het tot een glanzend geheel

Zestes van clementine

Schil de clementines met een dunschiller. Snijd de schillen in kleine stukjes. Vul een kleine kookpot met wat water. Doe een beetje zout in het water. Laat de sinaasappelschillen koken tot het water geel ziet. Leg ze in een vergiet. Spoel de schillen onder stromend water tot wanneer de zoutsmaak verdwenen is.

Laat ze confijten in suikerwater (50/ water /50 % suiker)



clementinezestes

Dit heb je nodig:
Clementines

Zestes van clementine

Schil de clementines met een dunschiller. Snijd de schillen in kleine stukjes. Vul een kleine kookpot met wat water. Doe een beetje zout in het water. Laat de sinaasappelschillen koken tot het water geel ziet. Leg ze in een vergiet. Spoel de schillen onder stromend water tot wanneer de zoutsmaak verdwenen is.

Laat ze confijten in suikerwater (50/ water /50 % suiker)

Witte chocolade-mascarponebavarois met fondantchocoladetopping, speculaas & clementinezestes



Opdienen

Verkruimel de speculaas

Vul 1/3 van een glaasje met witte chocoladetiramisu.

Leg hierop een laagje speculooskruimels.

Bedek met een laagje fondantmengsel.

Vul het glaasje verder aan met een laag witte chocolademassa en speculoos.

Werk af met chocoladeschilfers en mandarijnzeste

IEDEREEN AANDEKOOK

