

Inhoud

BAKLESSEN

6

RECEPTEN

80



GEBAK VOOR BIJ KOFFIE EN THEE	82
CAKE EN TAART – KLASSIEK EN MODERN	110
MET FRUIT – TAARTEN EN TAARTJES	146
TAARTEN MET VERFIJNDE VULLING	186
ZOETE OVENSCHOTELS EN SOUFFLÉS	220
KOUDE TAARTEN EN TAARTJES	238
BROOD EN BROODJES	248

EXTRA

MATEN EN GEWICHTEN	20
BAKVORMEN	30
BAKGEREEDSCHAPPEN	40
KWARKTAART	130
ITALIAANS BROOD	260

OPZOEKEN

VERKLARENDE WOORDENLIJST	278
TREFWOORDENREGISTER	282
RECEPTENREGISTER	284



Baklessen

van baisierbeslag
tot suikerdecoraties



Deeg en beslag



Baiserbeslag of meringue

Alleen van eiwit en suiker, met eventueel nog een beetje zetmeel, wordt eigenlijk het meest eenvoudige beslag van alle beslagsoorten gemaakt: dat is het baiserbekslag, ook wel meringue of schuimbekslag genoemd. Daarvan kunnen heerlijke schuimpjes worden gemaakt, maar ook kraaklekkere, zoete bodems voor taart of schaaltes voor taartjes, luchtige deksels voor vruchten-taart of fraaie garneringen.

Het bereiden van baiserbekslag is niet zo heel veel werk, maar er zijn wel een paar handige tips zodat het zeker gaat lukken. Zo moeten alle gebruikte hulpmiddelen – kom, garde, ook die van de mixer of de keukenmachine – absoluut vetvrij zijn. Belangrijk is ook dat de eieren goed

gescheiden worden. Loopt er maar het geringste beetje eigeel in het eiwit, dan is dat laatste niet meer bruikbaar voor schuimbekslag. Tik de eieren daarom bij voorkeur een voor een kapot in een kopje. De gebruikte kristal-suiker moet zo fijn mogelijk zijn, zodat de kristallen goed oplossen. Het eiwit is stevig genoeg geklopt zodra er kleine puntjes blijven staan als de garde uit het stijfgeklopte eiwit wordt getild.

Schuimbekslag wordt gebakken bij een relatief lage temperatuur in een voorverwarmede oven. Hoe hoog de temperatuur is, hangt af van het feit of de schuimpjes wit moeten blijven (dat duurt bij 120°C ongeveer drie uur) of dat ze bruin mogen worden en daarbij een karamelsmaak moe-

ten krijgen (bij 150°C op het oog bakken – controleer al na een uur of ze goed zijn). Laat tijdens het bakken in elk geval de ovendeur op een kier staan: klem daarvoor een houten lepel tussen de oven en de ovendeur, zodat het vocht kan ontsnappen.

Baiserbeslag kunt u aromatiseren met koffie, chocolade, gemalen noten of alcoholische dranken.

Eieren scheiden



Sla het ei op een scherpe rand kapot en breek het met de duimen open. Laat het eiwit in een schone, vetvrije kom lopen.



Laat de dooier een aantal malen van de ene helft van de schaal in de andere glijden. Let goed op dat het vlies rond het eigeel niet beschadigd wordt.

Baiserbeslag of meringue maken

Bepalend voor het slagen van een baisersbeslag is, behalve de vetvrije gebruiksvoorwerpen, of de eieren vers zijn.

Eiwit kan met een garde of met een elektrische handmixer stijfgeklopt worden.

Basisrecept: baisersbeslag

4 eiwitten
125 g fijne suiker
100 g gezeefde poedersuiker
15 g maaiszetmeel

en verder
bakpapier voor de bakplaat

Met de garde

Doe het eiwit in een vetvrije kom. Klop het eerst zonder suiker op met de garde, klop daarna tot dat het eiwit luchtig en wit is. Schud 100 g suiker op een vel papier en laat dat er onder voortdurend roeren langzaam in glijden. Voeg daarna de rest van de suiker met de poedersuiker toe. Schep het maaiszetmeel voorzichtig door. Spuit het baisersbeslag in de gewenste vorm op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak het schuim in een voorverwarmde oven bij 120°C of bij 150°C (afhankelijk van de vermelding in het recept).

Met de handmixer

Als u het beslag met de handmixer of de keukenmachine maakt, moet u op de laagste stand beginnen en langzaam het toerental verhogen. Schakel tijdens het toevoegen van de suiker terug naar de laagste stand, klop tot slot het beslag op de middelste stand.



Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop ze zonder suiker met de garde.



Klop zo lang met de garde tot zich een luchtige, witte massa heeft gevormd.



Voeg eerst onder voortdurend kloppen langzaam 100 g suiker toe, klop dan met beetje tegelijk de resterende suiker met de poedersuiker erdoor.



Spatel het zetmeel met de garde door het eiwit – voorzichtig om te voorkomen dat het beslag volume verliest.



Vouw de rand van een spuitzak naar buiten om en doe het schuimbescag in de spuitzak.



Spuut het beslag in de gewenste vormen op een met bakpapier beklede bakplaat.

Biscuitbeslag maken

De voornaamste ingrediënten voor een biscuitbeslag zijn eieren, suiker en meel (meel kan gedeeltelijk worden vervangen door aardappelzetmeel of maiszetmeel). Het is belangrijk dat er een los, luchtig beslag ontstaat. Dat kan op twee manieren: ten eerste het 'Weense beslag', waarbij de hele eieren met de suiker opgeklopt worden, en het tweede recept is voor een rol van biscuitbeslag, waarbij de eieren gescheiden worden verwerkt. Het eigeel wordt hier schuimig geroerd en het eiwit stijfgeklopt.

Weens beslag

Dit beslag krijgt zijn stabiliteit doordat de eieren en de suiker au bain-marie worden geklopt. De suiker lost daarbij beter en sneller

op en doordat het beslag daarna koud geklopt wordt, ontstaat een heel glad beslag met een fijne structuur.

Aan dat beslag kunt u desgewenst nog wat warm vet toevoegen, waardoor het bij het bakken weliswaar niet zo luchtig wordt, maar waardoor het kruim wel een fijnere structuur krijgt en het gebak heel lekker smaakt.

Basisrecept: biscuitbodem

5 hele eieren
2 eierdooiers
150 g fijne suiker
½ tl geraspte schil van
1 onbespotten citroen
150 g meel
30 g zetmeel
90 g boter

1 Klop de eieren, eierdooiers, suiker en citroenrasp au bain-marie zoals op de foto's. Zet de beslagkom daarvoor op een pan met warm – niet kokend – water en klop het beslag bij matige temperatuur op.

2 Pak de kom van de pan en ga verder zoals u op de foto's kunt zien.

3 Verwarm de oven voor op 190°C. Bak de bodem 30 tot 35 minuten. Haal het gebak uit de oven en laat het iets afkoelen. Dan moet u het gebak storten: als u het van de bakplaat haalt, moet u eerst de (biscuit)bodem met meel bestuiven en met de bovenkant naar onderen erop leggen. Trek dan het papier er voorzichtig af en maak de (biscuit)bodem uit de ring los.



Doe de eieren en eierdooiers met de suiker en citroenschil in een metalen kom.



Klop de inhoud au bain-marie schuimig, maar laat het beslag niet heet worden.