

## RECEPT CHOCOLADE BISCUITGEBAK

Doorsnee bakvorm 22 cm  
Heteluchtoven 180 graden  
Baktijd 25-30 minuten

### **Ingrediënten:**

5 eieren maat L  
150 gram suiker  
¼ theelepel zout  
125 gram patent bloem  
25 gram cacaopoeder

Boter om de springvorm in te smeren

### **Voor de vulling:**

200 ml slagroom + 2 afgestreken eetlepels suiker  
1 pot jam

### **Voor decoratie:**

200 ml slagroom + 2 afgestreken eetlepels suiker  
Pure hagelslag

springvorm  
bakpapier  
slagroomsput

### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ronde springvorm van 22 cm in met boter en bekleed de bodem met een stuk bakpapier.

Split de eieren en doe de eiwitten met het zout in een brandschone kom. Klop de eiwitten luchtig op met een mixer met gardes en voeg tijdens het mixen geleidelijk de helft van de suiker toe. Klop de eiwitten tot ze stijf zijn.

Klop in een andere kom de eidooiers met de rest van de suiker in enkele minuten tot een luchtige massa. Spatel ¼ van het opgeklopte eiwit door de eigelen. Voeg – als dit goed gemengd is – de rest van het opgeklopte eiwit in 2 delen toe. Probeer het mengsel daarbij zo luchtig mogelijk te houden. Zeef de bloem en het cacaopoeder boven de kom en spatel dit door de luchtige eiermassa. Schep het beslag in de vorm, strijk het glad en bak het chocolade biscuit 25-30 minuten.

Nadat de taart afgekoeld is kun je hem doorsnijden, de binnenkant met 0,5 cm jam bestrijken en 0,5 cm geklopte slagroom er bovenop. Doe de helften weer op elkaar en bestrijk als decoratie de buitenkant met slagroom en enkele centimeters van de bovenkant. Doe de pure hagelslag op een groot bord. Pak de taart met twee handen omhoog en dep de zijkant van de taart al draaiend door de hagelslag. Decoreer de bovenkant met behulp van een slagroomsput.

### **Chocolade biscuit bewaren:**

Verpak het gebakken onge vulde chocolade biscuit luchtdicht op kamertemperatuur. Zo blijft het 2-3 dagen goed. Wil je het langer bewaren? Dan kun je het invriezen en enkele maanden bewaren.

## RECEPT APPEL-CITROEN TULBAND

### **Ingrediënten:**

250 gr. witte basterdsuiker  
2 zakjes vanillesuiker  
250 gram zeer zachte roomboter  
4 eieren  
240 gram zelfrijzend bakmeel  
50 ml. melk  
snufje zout  
1 middelgrote appel (goudrenet of jonagold) in dunne plakjes snijden  
rasp van een citroen ( rasp ongeveer de helft van de schil)

### **Bereiding:**

basterdsuiker en vanillesuiker met boter romig mixen (ongeveer 8 minuten)  
dan een voor een de eieren toevoegen,  
voeg de melk en citroenrasp toe, daarna zelfrijzend bakmeel en snufje zout.

meng de appelplakjes door het beslag en schep het beslag in de ingevette tulbandvorm.

zet de vorm in het midden van de oven op een rooster  
60 minuten op 160 graden  
heteluchtoven 150 graden.

## RECEPT APPEL PLAATGEBAK

### **Ingrediënten:**

200 gram havermout

400 gram zelfrijzend bakmeel

300 gram bruine basterdsuiker

2 eetlepels suiker

350 gram roomboter

6 fris-zure appels

2 theelepels kaneel

1 Eetlepel citroensap

### **Bereiding:**

1. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukjes of partjes. Meng de appelpartjes met het kaneel, het citroensap en twee eetlepels suiker.
2. Bekleed een bakplaat van 30-40 cm met bakpapier en warm de oven voor op 180 graden.
3. Neem een kom en meng de havermout, het zelfrijzend bakmeel en de bruine basterdsuiker door elkaar. Smelt de boter in de magnetron en mix dit door het mengsel tot er een plakkerig kruimelig deeg ontstaat.
4. Beleg de bakplaat met ongeveer twee derde van het havermout mengsel en druk het stevig aan op de bakplaat. Verdeel hier de appelpartjes over en kruimel het overige havermoutmengsel erover heen.
5. Zet de appelplaatkoek nu 40 á 45 minuten in de oven.  
Klaar is een heerlijke appelplaatkoek.

## RECEPT MONCHOUTAART

### **Benodigheden:**

Een springvorm van 26 cm.

### **Ingrediënten:**

2 bananen

400 gram Monchou ( op kamertemperatuur)

500 ml slagroom

1 eetlepel vanille suiker

400 gram kandijkoeken

125 gram witte basterdsuiker

Rasp van een sinaasappel

100 gram roomboter

Voor de kersen:

350 gram ontpitte kersen uit pot

1 eetlepel maïzena

150 ml kersensap

100 gram kristalsuiker

Een kaneelstokje

Een steranijs

### **Bereiding:**

Bedek de springvorm met bakpapier. Smelt de boter in een pannetje en voeg de sinaasappelrasp toe.

Verkruimel de kandijkoeken in een keukenmachine. Schenk de boter bij de kandijkoeken en meng dit goed door elkaar. Druk het deeg vervolgens op de onderkant van de beklede springvorm. Snijd de bananen in plakjes en verdeel deze op de bodem.

Klop de slagroom met de vanillesuiker met de mixer stijf en plaats het in de koelkast. Mix de Monchou met de basterdsuiker 2 minuten op een hoge stand tot de suiker goed is opgenomen. Schep de Monchou door de slagroom en stort dit op de koekjesbodem. Laat het een nachtje opstijven in de koelkast.

### **Voor de vulling van de taart:**

Neem 1 eetlepel van de kersensap en meng dit met de maïzena, totdat er een papje ontstaat. Breng de rest van de kersensap samen met een kaneelstokje en de steranijs rustig aan de kook. Als het geheel eenmaal kookt, verwijder je het kaneelstokje en de steranijs en voeg je het maïzena papje toe en de kristalsuiker. Laat het al roerend ongeveer 10 minuten doorkoken tot je het dik genoeg vindt. Laat het eerst buiten de koelkast afkoelen en vervolgens in de koelkast. Verdeel de kersen over de Monchou ( die inmiddels stijf is geworden). Garneer de taart met wat witte chocolade rasp.

## RECEPT YOGHURT TAART

### **Ingrediënten basis recept:**

3 dl. Magere yoghurt  
2 zakjes KlopKlop  
2 zakjes vanille suiker  
50 gram suiker  
1 pak lange vingers  
1 klein blikje mandarijnen of ander fruit  
6 blaadjes gelatine

### **Bereiding:**

KlopKlop kloppen, yoghurt erbij doen, vanille suiker en de suiker.

Gelatine weken en bij het sap doen, dit alles door elkaar roeren.

Lange vingers op de bodem van de springvorm doen, vullen en in de koelkast zetten.

Voor de bodem heb ik zelf een harde Wiener bodem gebakken. Heb ook verse aardbeien frambozen met een sapje genomen in plaats van dat blikje mandarijnen. Het is maar wat je lekker vindt.

Laat het smaken!

Truus Huijerjans.

## RECEPT HARDE WAFELS ( van Toos )

### **Ingrediënten:**

3 pakjes boter

8 ons suiker

10 pakjes vanille suiker

10 eieren

1 ½ kg zelfrijzend bakmeel

### **Bereiding:**

Boter en suiker roeren

Eieren erdoor kneden of kloppen

Zelfrijzend bakmeel erbij, een

nacht laten rijzen met handdoek erover.

Rolletjes maken en bakken. ( 100 st.)

## RECEPT KNAPKOEK

### **Ingrediënten:**

500 gram Meel

½ pond witte basterdsuiker + 1 soeplepel suiker

2 eieren

2 vanille suiker

1 pakje blue band

1 ½ Koffielepeltje zuiveringszout

### **Bereiding:**

Alles kneden en er 4 bolletjes van maken,

Enkele uren laten rusten.

Uitrollen en er figuren van maken.

Op bakblik papier leggen en de koekjes erop leggen en bovenop bestrooien met suiker.

Oven 160 graden, 12 minuten bakken.

### **Bewaren:**

Afkoelen en in 'n blik bewaren.