



Saakje's

ZOETE
BAKBOEK





30 minuten op 190 °C
springvorm Ø 24 cm

Krokante amandelcake

Voor de cake

200 gram witte basterdsuiker
4 eieren
200 gram amandelmeel

Voor de krokante laag

50 gram roomboter
100 gram kristalsuiker
50 gram amandelschaafsel

Het bijzondere aan deze amandelcake is dat er helemaal geen bloem in zit en maar een klein beetje boter. Alleen een beetje in de krokante laag. De cake is, zoals de Engelsen zeggen, 'moist'. Hij is dus zeker niet droog en de bovenkant is heerlijk knapperig. Een gouden combinatie! Als je geen amandelmeel kunt vinden werkt het ook prima om zelf blanke amandelen te vermalen met een keukenmachine of de hakmolen van een staafmixer.

Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet de randen van de springvorm goed in en bekleed de bodem met een stuk bakpapier.

Doe de suiker met de eieren in een kom en mix tot er een luchtige, lichtgele massa ontstaat. Neem de tijd; dit kan wel 10 minuten duren. Voeg dan in één keer het amandelmeel erbij en klop het mengsel ongeveer 5 minuten op volle snelheid door.

Giet het beslag in de springvorm en bak de amandelcake in ongeveer 30 minuten gaar. Test de cake door erin te prikken met een satéprikker. Als deze er schoon uitkomt is de cake gaar. Haal de cake uit de oven en zet de grill van de oven aan.

Maak nu de krokante laag. Smelt de boter en roer de suiker en het amandelschaafsel erdoorheen. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de hele bovenkant van de cake. Vergeet geen enkel plekje, anders verbrandt je cake.

Zet de cake onder de grill en houd hem goed in de gaten. Het grillen gaat altijd sneller dan je denkt. Bak de amandellaag in ongeveer 5 minuten goudbruin en knapperig.

Snijd de rand van de cake voorzichtig los van de springvorm en laat de cake afkoelen op een rooster.



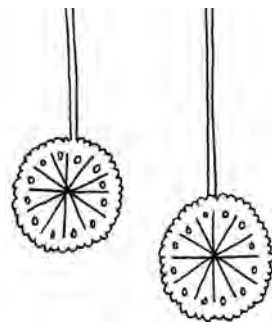
Kinderfeestje

VOOR 40 FEESTGANGERS

Onderdelen van deze tafel

Chocoladefeesttaart
Maanzaadtulband
Rocky roads
Shortbreadkoekjes
Kleine appeltaartjes

Pavlova met rood fruit
Meringues
Kopjes met appelcake
Chocoladechips
Brownietaartjes met meringue



Chocoladefeesttaart

40 minuten 160 °C
2 x cakepan Ø 22 cm

Voor de 4 cakelagen

500 gram roomboter
400 gram pure chocolade
12 eieren
500 gram fijne kristalsuiker
500 gram bloem
4 theelepels bakpoeder
snuf zout

Voor de vulling

1 bakje mascarpone
50 gram poedersuiker
250 ml crème fraîche
sap van een halve citroen
250 gram blauwe bessen
250 gram aardbeien

Voor de topping

75 gram pure chocolade
35 gram slagroom

Dit recept is een variatie op de tropische feesttaart van bladzijde 148. Volg grotendeels het recept van de feesttaart, maar onthoud dat het een chocoladetaart wordt. Vergeet dus vooral niet om de chocolade mee te smelten met de boter in de steelpan. Voor de rest maak je de cakes precies hetzelfde.

Klop voor de vulling de mascarpone op met de poedersuiker. Klop de crème fraîche er door en voeg een beetje citroensap toe. Smeer dit tussen de lagen en leg daarop plakjes aardbei en wat blauwe bessen. Bewaar wat bessen voor bovenop.

Maak als laatste de topping van de pure chocolade met de slagroom. Verwarm dit samen in een steelpan. Giet het over de taart en versier met blauwe bessen. Maak de taart af met feestelijke toppers.

Een tafel vol zoetigheden is toch de droom van ieder kind? Ik vier nog steeds graag mijn verjaardag op deze manier; met veel taart, zodat iedereen ten minste drie keer kan opscheppen.





Maanzaadtulband

40 minuten op 160 °C
tulband van 0,5 liter

Voor de tulband

100 gram roomboter,
op kamertemperatuur
100 gram kristalsuiker
2 eieren
100 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
25 gram maanzaad
rasp van een halve citroen
snuf zout

Voor het glazuur

scheutje rode bessensap
100 gram poedersuiker
rode bessen

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



Voor het kinderfeestje maken we een kleine tulband met roze glazuur. Volg hiervoor het recept voor de maanzaadtulband van bladzijde 55.

Laat de citroenrasp weg en maak het glazuur met een beetje bessensap, zodat het roze wordt. Versier met rode bessen. Gebruik de rest van de bessen voor de pavlova.

Shortbreadkoekjes

15 minuten op 170 °C
20-25 stuks

175 gram roomboter
250 gram bloem
75 gram witte basterdsuiker
1 eetlepel kristalsuiker



Rocky roads

± 100 stuks
bakblik 22 x 22 cm

350 gram pure chocolade
100 gram melkchocolade
1 blikje gecondenseerde melk
8 witte marshmallows
2 theelepels vanille-extract
160 gram vulling naar smaak, zoals
rozijnen, noten of gedroogd fruit

Maak de rocky roads volgens het recept op bladzijde 100. Schep vooral vulling door het mengsel waar de jarige blij van wordt. Laat het geheel hard worden in de koelkast en snijd er kleine blokjes van.

Maak het deeg van het lavendel-shortbread op bladzijde 94, maar laat de lavendel weg. Laat het deeg even afkoelen en stevig worden in de koelkast. Rol het daarna uit en steek er koekjes van, bestrooi ze met suiker. Bak de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat in ongeveer een kwartier gaar.

*Versier de tafel met
speelgoed en maak het af
met vrolijke bloemen.*





Planning



Boodschappen

1190 gram roomboter (5 pakjes)
22 eieren
350 gram + 1 eetlepel kristalsuiker
650 gram fijne kristalsuiker
250 gram poedersuiker
225 gram witte basterdsuiker
2 eetlepels bruine basterdsuiker
1390 gram bloem
7 theelepels bakpoeder

1090 gram pure chocolade
75 gram witte chocolade
100 gram melkchocolade
150 gram ribbelchips naturel

500 gram aardbeien
250 gram blauwe bessen
250 gram rode bessen
4 appels
1 citroen
75 gram rozijnen

1 blikje gecondenseerde melk
8 marshmallows
25 gram maanzaad
250 ml mascarpone
435 ml slagroom
250 ml crème fraîche
scheutje rode bessensap
2 theelepels vanille-extract
1 eetlepel custardpoeder
3 theelepels kaneel
2 eetlepels cacao
3 eetlepels rode jam

papier
linten
bloemen





PLAATWERK

20 minuten op 170 °C
40-50 stuks

Lavendelshortbread

175 gram roomboter
250 gram bloem
75 gram witte basterdsuiker
1 theelepel lavendel
1 eetlepel kristalsuiker

Officieel is shortbread een zandkoekje dat in Groot-Brittannië wordt gemaakt van één deel suiker, twee delen boter en drie delen bloem. Ik gebruik wat andere verhoudingen, maar shortbread is het zeker: te herkennen aan de kruimelige structuur. Door het toevoegen van lavendel geef je echt een andere smaak aan de koekjes. Gebruik niet te veel, want dan wordt het overheersend.

Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Smelt de boter in een steelpan. Doe de bloem en suiker in een beslagkom, giet de gesmolten boter erbij en roer het tot een samenhangend, beetje zacht deeg.

Leg het deeg op de bakplaat en druk het plat met je vingers, zodat je een lap krijgt van ongeveer 25 x 30 cm. Strijk het deeg glad met een paletmes en bestrooi het met lavendel.

Bak het shortbread in ongeveer 20 minuten gaar en lichtbruin. Snijd er na het bakken direct ruiten van en bestrooi met kristalsuiker. Laat de koekjes afkoelen op de bakplaat, zodat ze stevig en bros worden.



Bij de troosttafel heb ik – hoe
kan het ook anders – gekozen
voor een tafel met voornamelijk
chocolade en karamel. En
natuurlijk een klein borreltje.
De ideale troost bij klein of groot
verdriet, genoeg om te delen.







Zomerse fruittaart

30-35 minuten op 175 °C
vlaaivorm met losse bodem Ø 28 cm

Ik ken eigenlijk niemand die niet blij wordt van deze taart. De bodem blijft krokant door het dunne laagje witte chocolade, en de mascarponevulling is lekker fris door het limoensap en de verse munt. Ook is het een plaatje om te zien! Als je deze taart maakt als dessert, bijvoorbeeld voor na een barbecue, dan zou ik de bodem alvast afbakken, maar pas op het laatste moment het mascarponemengsel erin scheppen en hem afmaken met rood fruit.

Kneed de bloem, suiker, boter, eidooiers en een snuf zout tot een mooi samenhangend deeg. Als je het gevoel hebt dat het deeg te droog blijft, dan kun je een klein beetje eiwit toevoegen. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het even rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 175 °C en plaats een rooster net onder het midden. Vet de rand en de bodem van de vlaaivorm goed in. Knip van bakpapier een cirkel van 28 cm en plak deze op de bodem.

Maak van ongeveer de helft van het deeg een slang en druk deze tegen de randen van de vlaaivorm. Rol de rest van het deeg dun uit en leg dit op de bodem van de vorm. Druk het netjes aan, zodat de randen en de bodem één geheel vormen. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Leg een stuk bakpapier op het deeg en vul de vorm met bakbonen. Bak de bodem ongeveer 25 minuten blind. Zo wordt het deeg wel gaar, maar komt het niet enorm omhoog. Verwijder het papier met de bakbonen en bak de bodem in nog eens 10 minuten lichtbruin. Smelt de witte chocolade au bain-marie en bestrijk de bodem hiermee.

Maak nu de vulling. Zorg dat de beslagkom waarmee je werkt koud is, omdat slagroom bij warm weer sneller in de schift raakt. En deze taart maak je natuurlijk in de zomer, als er volop vers fruit verkrijgbaar is. Klop de slagroom stijf met de poedersuiker. Klop in een andere kom de mascarpone los. Schep de geklopte slagroom bij de mascarpone en meng het goed door elkaar. Hak de muntblaadjes fijn (maar bewaar een paar blaadjes voor bovenop de taart) en spatel deze samen met de limoenrasp en het sap door het mengsel. Bewaar de room in de koelkast totdat je de taart gaat opdienen.

Maak het fruit schoon en halveer de aardbeien. Schep de room op de geheel afgekoelde bodem en verdeel het fruit over de taart. Versier de taart met wat blaadjes munt en een beetje poedersuiker.

Voor het deeg

200 gram bloem
100 gram kristalsuiker
100 gram roomboter,
op kamertemperatuur
2 eidooiers
snuf zout
± 35 gram witte chocolade

Voor de vulling

175 ml slagroom
50 gram poedersuiker
250 ml mascarpone
rasp van 1 limoen
sap van een halve limoen
2 takjes verse munt
aardbeien, frambozen, rode besjes en
blauwe bessen



Een heerlijk boek met ruim honderd zoete recepten en zoete tafels. Van een buffet vol troostrijke baksels tot de ultieme trouwtafel met feestelijke zoetigheden. Laat dat maar aan Saakje over!

Saakje is regelmatig te zien als bakmeisje op tv. Ze reist door het hele land met haar mobiele Bakbar én is het brein achter de Bakbarwinkel, een superfijne plek in het Arnhemse modekwartier.

ISBN 978-94-92206-13-8



9 789492 206138 >



Uitgeverij Loopvis