

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS KOOKBIJBELS:

Bakbijbel
BBQbijbel
Borrelbijbel
Broodbijbel
Chocoladebijbel
Grillbijbel
Groentebijbel
Kipbijbel
Koekjesbijbel
Koolhydraatarme bijbel
Ovenbijbel
Pastabijbel
Pizzabijbel
Saladebijbel
Sausbijbel
Soepbijbel
Stampopotbijbel
Stoofbijbel
Taartbijbel
Vegabijbel
Veganbijbel
Visbijbel
Vleesbijbel
Wildbijbel
Worstbijbel

TOETJESBIJBEL

**VAN CRUMBLE TOT CRÈME BRÛLÉE
EN VAN PANNA COTTA TOT PAVLOVA**



VOORWOORD

Wie wordt er niet blij van een lekker toetje? Ik wel in ieder geval. Sterker nog: ik kan er geen genoeg van krijgen. Al voor het eten kijk ik uit naar het nagerecht, en als ik in een restaurant een keuze moet maken, dan heb ik daar de grootste moeite mee. Ik wil ze het liefst gewoon allemaal proeven!

Dat een nagerecht iets is om naar uit te kijken, wordt er vaak al met de paplepel ingegoten. 'Als je eerst je bord leegeet, krijg je daarna nog een toetje.' En wie beweert dat-ie na het eten vol zit, heeft vast nog nooit van de 'toetjesmaag' gehoord; hoeveel je ook hebt gegeten, er is altijd nog wel plaats voor een toetje.

Hoog tijd dus voor deze *Toetjesbijbel*, met daarin veel, héél veel verschillende toetjes. Van vla, yoghurt en pudding tot aan fruitdesserts en dessertsauzen. En van Franse en Italiaanse toetjes tot aan desserts van over de hele wereld. En dit boek zou ook niet compleet zijn zonder ijs, taarten en heel wat opgemaakte bordjes vol met de lekkerste toetjes waarmee je indruk maakt na ieder diner.

Het was heerlijk om de wereld van de nagerechten in te duiken en alle recepten net zo lang te testen tot ze perfect zijn. Sommige recepten pasten in meerdere hoofdstukken, in dat geval heb ik gekozen voor het meest logische hoofdstuk. Gebruik *Toetjesbijbel* als basis en als inspiratiebron, maar ga vooral ook zelf variëren en combineren om zo de lekkerste toetjes te maken.

Tast toe(t)!

Rutger

Heb je iets gemaakt uit *Toetjesbijbel*? Ik vind het heel leuk als je het op sociale media deelt met [#Toetjesbijbel](#) of mij tagt in je bericht met [@rutgerbakt](#).

Zonder goede basis ben je nergens. In dit hoofdstuk vind je een verzameling aan basisrecepten die in verschillende toetjesrecepten worden gebruikt.

BASISRECEPTEN



SLAGROOM OPKLOPPEN 16 OPGEKLOPTE SLAGROOM 18 ZWITSERSE ROOM 18 BANKETBAKKERSROOM 19
CRÈME ANGLAISE MAKEN 20 FRANSE MERINGUE 21 KNAPPERIGE MERINGUES 21 ITALIAANSE MERINGUE 22
KARAMEL MAKEN 23 CHOCOLADE TEMPEREREN 24 CHOCOLADESCHAAFSEL MAKEN 26 VANILLE-EXTRACT 27
MOKKA-EXTRACT 27 LEMONCURD MET EEN VLEUGJE LIMOEN 28 PASSIEVRUCHTCURD 29 DULCE DE LECHE 30
ADVOCAAT 31 GEKARAMELLISEERDE APPEL 32 GEMARINEERDE AARDBEIEN 32 GEROOSTERDE NOTEN 33
GEKARAMELLISEERDE PECANNOTEN 34 PRALINÉPASTA 35 HAZELNOOTPASTA 37 PISTACHEPASTA 37
LANGE VINGERS 38 BITTERKOEKJES 39 CAKE 40 CHOCOLADECHE 40 CRÊPES 41 KNAPPERIGE
KRUIMELS 42 KOKOSKRUIMELS 42 CHOCOLADEKRUIMELS 44 HAZELNOOT-SINAASAPPELKRUIMELS 44
SPECULAASKRUIMELS 44 HAVERMOUTKRUIMELS 44 PISTACHEKRUIMELS 44 CHOCOLADEHOORNTJES EN
-BAKJES 47 KLETSKOPPEN 48 SESAMKLETSKOPPEN 49 TUILES 50 KROKANTE ROLLETJES 50
AMANDELTUILES 52 KORAALTUILES 53 HONINGROLLETJES

KNAPPERIGE KRUIMELS

BASISRECEPT

Een makkelijke manier om een knapperig element toe te voegen aan een toetje is door gebruik te maken van knapperige kruimels. Die kun je heel simpel maken volgens dit basisrecept of volgens een van de onderstaande variaties. Als je de kruimels na het bakken luchtdicht verpakt kun je ze heel lang bewaren. De kruimels zijn niet alleen heel lekker (zelfs een bakje vla wordt door knapperige kruimels veel lekkerder), maar ze zijn soms ook functioneel. Schep bijvoorbeeld wat kruimels onder een bolletje ijs en dat zal veel beter op het bord blijven liggen. Heb je geen zin of tijd om deze kruimels te maken, hak dan wat koekjes (bijvoorbeeld digestives, havermoutkoekjes, cantuccini of kandijkoeken) grof en gebruik die.

1 Doe alle ingrediënten in een kom en meng deze met je vingers tot een kruimelig deeg. Kneed het deeg niet te lang, als het deegkruimels zijn is het goed. Laat de kruimels 15-30 minuten rusten in de koelkast.

2 Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi de deegkruimels op de bakplaat en bak ze in 14-19 minuten goudbruin en gaar. Schep de kruimels na ongeveer 10 minuten om met een spatel. De kruimels zullen tijdens het afkoelen pas echt knapperig worden.

KOKOSKRUIMELS

Vervang het amandelmeel uit het basisrecept hierboven door **35 gram kokosrasp** en voeg ook de **rasp van ½ limoen** toe.

VOOR ONGEVEER 175 GRAM

INGREDIËNTEN

- 50 gr boter, koud
- 50 gr bloem
- 50 gr amandelmeel
- 50 gr suiker
- snuf zout



CHOCOLADEKRUIMELS

Gebruik in plaats van 50 gram slechts **30 gram amandelmeel** in het basisrecept van bladzijde 42 en voeg ook **10 gram cacao poeder** toe.

HAZELNOOT-SINAASAPPELKRUIMELS

Maal **50 gram blanke hazelnoten** fijn in een foodprocessor met messen of hakmolentje en gebruik dit hazelnootmeel in plaats van het amandelmeel in het basisrecept van bladzijde 42. Voeg ook de **rasp van ¼-½ sinaasappel** toe.

SPECULAASKRUIMELS

Voeg **1 eetlepel speculaaskruiden** toe aan het basisrecept van bladzijde 42.

HAVERMOUTKRUIMELS

Laat het amandelmeel in het basisrecept van bladzijde 42 achterwege en gebruik in plaats daarvan **40 gram fijne haver moutvlokken**. Heb je enkel grove haver mout, doe deze dan in een foodprocessor met messen of een hakmolentje en pulseer een paar keer, tot de haver moutvlokken wat fijner zijn.

PISTACHEKRUIMELS

Maal **50 gram ongebrande pistachenoten** fijn in een foodprocessor met messen of hakmolentje en gebruik dit in plaats van het amandelmeel in het basisrecept van bladzijde 42.

OUBLIEHOORNTJES EN -BAKJES

BASISRECEPT

Bij zelfgemaakt ijs hoort natuurlijk ook een zelfgebakken ijshoorntje of -bakje. Maar de bakjes en hoorntjes uit dit recept kun je natuurlijk ook met iets anders serveren. Vul je zelfgebakken oubliebakjes bijvoorbeeld met chocolademousse, vers fruit met slagroom, hangop met gekaramelliseerde appel of wat je maar lekker lijkt!

1 Doe de poedersuiker, bloem, het vanille-extract, het zout en de eiwitten in een kom en meng door elkaar met een pollepel. Voeg de gesmolten boter toe en meng alles tot een glad deeg. Laat het deeg 15-30 minuten rusten op kamertemperatuur.

2 Verwarm een wafelijzer voor dunne wafels (bijvoorbeeld een kniepertjesijzer) voor en vet het ijzer licht in.

3 Schep zo'n 30 gram van het deeg op het ijzer en doe het wafelijzer dicht. Het is makkelijk om voor het scheppen van het deeg een kleine ijslepel te gebruiken. Bak de wafeltjes 1-2 minuten tot ze goudbruin zijn. Haal ze voorzichtig uit het ijzer en geef ze direct de vorm naar keuze. Wacht niet te lang, anders worden de wafels stevig en kun je ze niet meer vormen.

4 Gebruik voor een hoorntje een metalen of houten kegelvormpje (bijvoorbeeld een roomhoornpen) en rol de warme wafels daaromheen. Heb je zo'n vormpje niet, dan kun je ook van aluminiumfolie een soort kegelvorm knutselen en de wafel daaromheen rollen.

VOOR 10-12 HOORNTJES EN/ OF BAKJES

INGREDIËNTEN

VOOR HET DEEG

- 100 gr poedersuiker
- 100 gr bloem
- 1 tl vanille-extract (zie blz. 27)
- snuf zout
- 2 eiwitten
- 80 gr boter, gesmolten

VERDER NODIG

- neutrale olie of bakspray, om in te vetten



5 Gebruik voor de bakjes een rond kommetje met een doorsnede van zo'n 9 centimeter, waarvan de bodem aan de binnenkant niet al te bol is, zodat de bakjes straks goed blijven staan. Leg de gebakken wafel in het kommetje en druk de bodem voorzichtig aan, zodat de zijkanten van de wafel omhoog gaan staan.

6 Laat de oubliehoortjes of -bakjes afkoelen. Zodra ze wat steviger zijn kun je ze uit de vorm halen en op een rooster leggen om verder af te koelen. Bewaar ze luchtdicht verpakt.

CHOCOLADEHOORNTJES EN -BAKJES

Vervang 15 gram van de bloem door **15 gram cacao poeder** in het basisrecept van bladzijde 45. Maak de hoorntjes en bakjes verder volgens het basisrecept. Het is door de bruine kleur wel wat lastiger om te zien wanneer de wafels lang genoeg zijn gebakken.

TUILES

Een knapperige tuile maakt ieder toetje helemaal af!

1 Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2 Doe de boter, poedersuiker, het vanille-extract en het zout in een kom en klop luchtig met een (hand)mixer met garde(s). Klop de eiwitten er een voor een door en meng tot slot de bloem door het beslag.

3 Smeer het beslag in cirkels van ongeveer 8 centimeter doorsnede en 2 millimeter dikte op het bakpapier. Bak de tuiles 5-10 minuten, tot de zijanten goudbruin zijn. Haal de tuiles direct na het bakken met een spatel van de bakplaat en leg ze over een deegroller, zodat ze half rond worden. Leg de koekjes na een paar minuten op een rooster om verder af te koelen. Bewaar de afgekoelde tuiles luchtdicht verpakt.

KROKANTE ROLLETJES

Bak de tuiles zoals hierboven beschreven. Ga zodra ze uit de oven komen snel te werk: voor het vormen van de rolletjes heb je slechts een halve minuut, anders zijn de koekjes te stevig. Schep de koekjes van de bakplaat en keer ze om met een spatel. Rol ze gelijk om een potlood en laat ze zo afkoelen op een rooster.

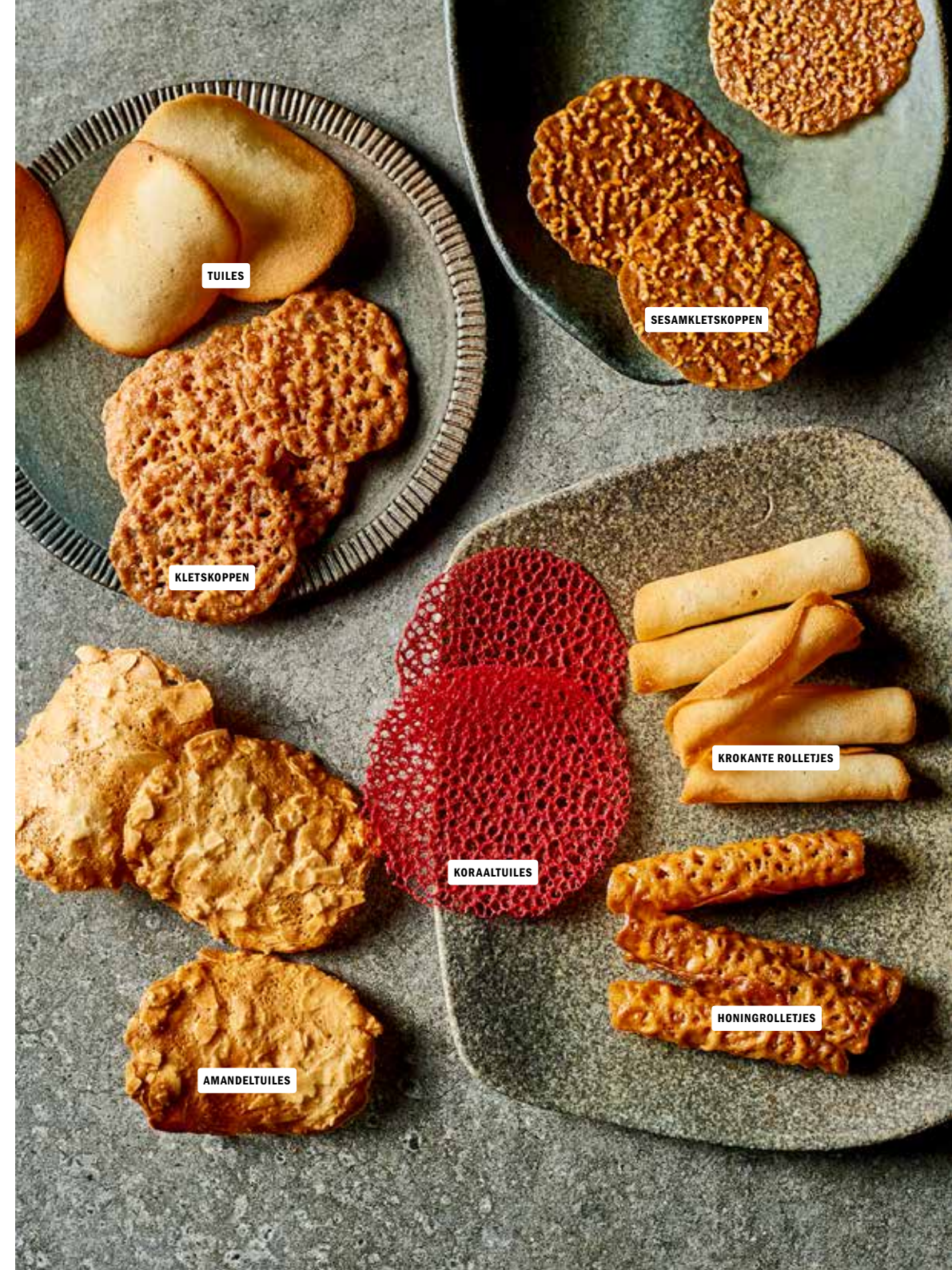
VOOR 25-35 STUKS

INGREDIËNTEN

- 90 gr boter, op kamertemperatuur
- 90 gr poedersuiker
- 1 tl vanille-extract (zie blz. 27)
- snuf zout
- 3 eiwitten, op kamertemperatuur
- 90 gr bloem

Tip: Knip uit een stuk dun karton een mal voor de cirkel van 8 centimeter. Met behulp van een paletmesje of lepel kun je zo het beslag mooi gelijkmatig op de bakplaat strijken.

Tip: Je kunt het beslag, nadat het op de bakplaat is uitgesmeerd, bestrooien met bijvoorbeeld fijngehakte noten of kokosrasp.



Dit hoofdstuk staat vol met klassiekers, waarvan sommige met een twist. Pudding was vroeger een veel gegeten toetje, maar is nog steeds bij veel mensen geliefd. Bij het samenstellen van de recepten is het altijd zoeken naar een goede balans, vooral met betrekking tot de stevigheid; de pudding moet stijf genoeg zijn om te blijven staan, maar zeker niet te stijf, want dat kan ten koste gaan van de smaakbeleving.

PUDDING



BITTERKOEKJESPUDDING **113** CHOCOLADEPUDDING MET ADVOCAATSAUS **115**

MOKKAPUDDINKJES MET GEBAKKEN PEER EN HAZELNOTEN **116**

YOGHURT-CITROENPUDDING MET BRAMENSAUS **119** CHIPOLATAPUDDING MET AMARENAKERSEN **120**

GRIESMEELPUDDING **123** SINAASAPPELGELEIPUDDING **126** FRAMBOZEN-APPELGELEIPUDDING **128**

CUSTARDPUDDING **129** SINAASAPPELBAVAROIS **133** BLANC-MANGER **134**



YOGHURT-CITROENPUDDING MET BRAMENSAUS

Dit is een heerlijk frisse zomerse pudding!

1 Doe de rasp en het sap van de citroenen samen met de suiker in een steelpan en verhit dit al roerend op middelhoog vuur, tot de suiker opgelost is. Haal de pan van het vuur en los de geweekte gelatineblaadjes op in het warme citroenmengsel. Giet het citroenmengsel door een fijne zeef en meng het vervolgens met de Griekse yoghurt. Spatel de helft van de lobbige geklopte slagroom door het yoghurtmengsel tot het goed gemengd is. Spatel daarna de andere helft van de slagroom door het mengsel en probeer daarbij de luchtigheid goed te behouden. Spoel een puddingvorm met een inhoud van 1 liter om met koud water en schep het mengsel daarin. Dek de pudding af met plasticfolie en laat 'm minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

2 Dompel voor het serveren de vorm enkele seconden in een bak met heet water (kijk uit dat er geen water bij de pudding komt). Maak met een scherp mes de bovenkant rondom los en stort de pudding op een schaal. Serveer de pudding met de bramensaus.

VOOR 6 PERSONEN

INGREDIËNTEN

VOOR DE PUDDING

- rasp en sap van 1½-2 citroenen
- 100 gr suiker
- 4 gelatineblaadjes (6,7 gr), geweekt in koud water
- 300 gr Griekse yoghurt
- 300 ml slagroom, lobbige geklopt (zie blz. 16)

VERDER NODIG

- bramensaus (zie blz. 67)
- verse bramen, om te garneren, optioneel

SINAASAPPELGELEIPUDDING

Je bent er fan van of niet, maar met dit recept maak je in elk geval een heerlijke drilpudding op basis van vers fruit!

1 Meng het sinaasappelsap met het citroensap en giet het sap door een fijne zeef, zodat stukjes vruchtvlies en pitjes achterblijven. Schenk 200 milliliter van het sap in een steelpan en doe daar de suiker bij. Verhit het mengsel al roerend op middelhoog vuur tot de suiker is opgelost. Haal de pan van het vuur en los er de geweekte gelatine in op. Meng vervolgens met de rest van het sap. Giet het mengsel in een puddingvorm met een inhoud van 1 liter en zet de pudding minimaal 3 uur in de koelkast om op te stijven.

2 Dompel voor het serveren de vorm enkele seconden in een bak met heet water (kijk uit dat er geen water bij de pudding komt). Maak met een scherp mes de bovenkant rondom los en stort de pudding op een schaal.

VOOR 6 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 750 ml sinaasappelsap, vers geperst
- sap van ½ citroen
- 100 gr suiker
- 7 gelatineblaadjes (11,7 gr), geweekt in koud water



Alle toetjes in dit hoofdstuk worden gemaakt en geserveerd in glaasjes. Het grote voordeel is dat je ze makkelijk kunt voorbereiden en zelfs kunt meenemen naar een etentje of picknick. En een toetje in een glaasje ziet er ook altijd feestelijk uit! Het is ook heel leuk om een toetjesbuffet te maken met verschillende toetjes uit dit hoofdstuk.

IN GLAASJES



CHEESECAKE MET AARDBEI EN RABARBER **184** SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE IN EEN GLAASJE **187**
VANILLEBAVAROIS MET NECTARINE EN PASSIEVRUCHT **189** LUCHTIGE CITROENMASCARPONE MET BLAUWE BESSEN **192**
TAPIOCAPUDDING MET ANANAS **194** STROOPWAFELTOETJES **197** GLAASJE ADVOCAAT **198**
PURE-, MELK- EN WITTE-CHOCOLADEMOUSSE **201** CHAMPAGNEMOUSSE MET AARDBEIEN EN AARDBEIEN-
MERINGUES **203** YOGHURT-AMARETTObAVAROIS MET GEKARAMELLISEERDE APPEL **206** BANANENTOETJES **209**
SPECULOOSTOETJES **210** MANGOCOMPOTE MET WITTE-CHOCOLADEROOM **212** STRACCIATELLAMOUSSE **213**



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE IN EEN GLAASJE

Dit is mijn toetjesversie van de bekende Schwarzwälder Kirschtorte. En hij is minstens net zo lekker!

1 Doe voor de chocoladeroom de helft van de slagroom in een steelpan en breng deze aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de gehakte chocolade toe aan de room. Roer tot de chocolade opgelost is. Voeg de overige slagroom toe en meng alles goed, eventueel met behulp van een staafmixer. Zet het roommengsel minimaal 1½ uur in de koelkast, zodat het goed koud is.

2 Breng 100 milliliter van het bewaarde kersenvocht aan de kook. Meng ook 2 eetlepels van het vocht met het aardappelzetmeel en de suiker. Voeg als het vocht kookt het aardappelzetmeelmengsel toe en roer dit goed door. Laat het 1 minuut zachtjes doorkoken. Voeg vervolgens de uitgelekte kersen toe en kook deze nog 1-2 minuten mee. Roer de kirsch door de kersen en haal de pan van het vuur. Laat de gebonden kersen afkoelen.

3 Snijd de plakjes chocoladecake in kleine blokjes. Verdeel de helft van de cakeblokjes over 6 glazen en schep daar de helft van de afgekoelde kersen op.

VOOR 6 PERSONEN

INGREDIËNTEN

VOOR DE CHOCOLADEROOM

- 250 ml slagroom
- 85 gr pure chocolade, grof gehakt

VOOR DE KERSEN

- 350 gr kersen uit pot, uitgelekt (bewaars het vocht)
- 2½ tl aardappelzetmeel
- 30 gr suiker
- 2 el kirsch

VERDER NODIG

- 5-6 plakjes chocoladecake (zie blz. 40), van 1 cm dik
- 175 ml slagroom
- 20 gr suiker
- chocoladeschaafsel (zie blz. 26), om te garneren

Zie de volgende bladzijde voor het vervolg van dit recept. 

YOGHURT-AMARETTODAVARIS MET GEKARAMELLISEERDE APPEL

1 Doe 50 gram van de yoghurt samen met de amaretto en de suiker in een steelpan en verwarm dit al roerende tot zo'n 50-60 °C, tot de suiker opgelost is. Haal de pan van het vuur en los er de geweekte gelatine in op. Meng vervolgens door de rest van de yoghurt. Spatel de helft van de lobbige geklopte slagroom door het yoghurtmengsel tot alles goed gemengd is. Spatel daarna de andere helft van de slagroom door het mengsel en probeer daarbij de luchtigheid goed te behouden. Verdeel de bavarois over 4-6 glaasjes en zet deze minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.

2 Laat de gekaramelliseerde appel iets afkoelen en schep deze voor het serveren op de bavarois. Garneer de toetjes tot slot met wat geroosterd amandelschaafsel en een honingrolletje.

VOOR 4-6 PERSONEN

INGREDIËNTEN

VOOR DE BAVARIS

- 250 gr yoghurt
- 70 ml amaretto
- 50 gr suiker
- 3 gelatineblaadjes (5 gr), in koud water geweekt
- 250 ml slagroom, lobbige geklopt (zie blz. 16)

VERDER NODIG

- 1 recept gekaramelliseerde appel (zie blz. 32)
- 15 gr amandelschaafsel, geroosterd (zie blz. 33)
- 4-6 honingrolletjes (zie blz. 53)



Ijs kan altijd als toetje! In dit hoofdstuk vind je allerhande ijsrecepten: van klassiek roomijs die je in een ijsmachine maakt tot makkelijk ijs waarvoor je geen ijsmachine nodig hebt, en van frisse granita tot romige parfait. Dat wordt ijskoud genieten!

IJS



ROOMIJS 216 VANILLE-IJS 218 PISTACHE-IJS 218 HAZELNOOTIJS 219 PRALINÉ-IJS 219
STRACCIATELLA-IJS 219 MALAGA-IJS 219 MOKKA-IJS 221 BASILICUMIJS 221 MUNTIJS MET CHOCOLADE 221
CHOCOLADE-IJS 222 CHOCOLADE-IJS MET AMARENAKERSEN 224 CHOCOLADE-IJS MET PECANNOTEN 224
WITTE-CHOCOLADE-IJS MET FRAMBOZEN 225 CHEESECAKE-IJS 226 KANEELIJS MET PECANNOTEN 228
MASCARPONE-IJS MET CITROENGRAS EN CITROEN 229 MASCARPONE-IJS MET VANILLE EN FRAMBOZEN 230
CRÈME-FRAÎCHE-IJS 231 CRÈME-FRAÎCHE-IJS MET BLAUWE BESSEN 233 KARAMELIJS 235
OLIJFOLIE-IJS MET GEROOSTERDE AARDBEIEN 237 COOKIE-DOUGH-IJS 241
VANILLE-IJS ZONDER IJSMACHINE 242 STROOPWAFELIJS 244 PINDA-KARAMELIJS 244
IJS MET CHOCOLATE CHIP COOKIES EN CHOCOLADESAUS 245 DULCE-DE-LECHE-IJS 245 PARFAIT 246
VANILLEPARFAIT 246 PARFAIT MET KANDIJKOEK EN KARAMELSAUS 248
PARFAIT MET MANGO EN PASSIEVRUCHT 249 PISTACHEPARFAIT MET FRAMBOZEN 249
BITTERKOEKJESPARFAIT 249 NOUGAT GLACÉ 251 MAKKELIJKE IJSTAARTEN 253
IJSTAART MET KAMEL EN CHOCOLADE 253 CHEESECAKE-IJSTAART 254
IJSTAART MET CHOCOLADE EN ROOD FRUIT 255 TIRAMISU-IJSTAART 256 ICE CREAM SANDWICHES 258
SORBETIJS 261 AARDBEIENSORBET 262 FRAMBOZENSORBET 262 MANGO-PASSIEVRUCHTSORBET 263
KERSENSORBET MET STERANIJS 263 CITROEN-LIMOENSORBET 264 PERZIKSORBET 265 GRANITA 267
FRAMBOZENGRANITA 267 CITROENGRANITA 268 WATERMELOENGRANITA 268 KOFFIEGRANITA 268

ROOMIJS

Dit hoofdstuk kan niet anders beginnen dan met het bekendste ijs en de basis voor heel veel andere smaken: vanille-ijs. Voor de ijsbasis maak je eigenlijk een soort crème anglaise, die licht gebonden wordt door de eidooiers. Let erop dat je de ijsmix tijdens het verwarmen niet laat koken, dan kun je stukjes gestold ei in de ijsbasis krijgen. In mijn basisrecept voeg ik ook wat magere melkpoeder toe. Dat geeft het ijs meer body en maakt de textuur lekkerder. Het is optioneel, dus je kunt het ook achterwege laten, maar dan zal de structuur van het ijs iets minder luchtig zijn. Als je melkpoeder gebruikt, let dan op dat je magere melkpoeder gebruikt (verkrijgbaar in grotere supermarkten of online) en geen melkpoeder voor in de koffie, dat is namelijk minder geschikt.

Op de volgende bladzijdes geef ik je een aantal van mijn favoriete variaties op dit recept, maar ik daag je uit om ook vooral zelf te experimenteren. Je kunt met deze ijsmix echt alle kanten op! Voeg bijvoorbeeld stukjes speculaas, oreo of bokkenpootjes toe aan het vers gedraaide ijs. Marmer het ijs na het draaien met een dessertsaus, zoals frambozen-, karamel- of chocoladesaus (zie blz. 66, 58 of 56). Of meng blokjes brownie, kleingesneden blokjes fudge, stukjes gekonfijt fruit of wat je maar lekker lijkt door het ijs!





KARAMELIJS

Dit is de droom voor elke karamelliefhebber!

1 Doe het water en de suiker in een hoge pan en breng aan de kook. Laat koken tot een goudbruine karamel ontstaat, zonder daarbij door te roeren. Verwarm intussen de slagroom met de boter en het zout in een steelpan tot tegen het kookpunt. Voeg als de karamel goudbruin is het roommengsel toe en roer goed door elkaar. Let op, dit gaat spetteren! Laat de karamel 1-2 minuten doorkoken op laag vuur. Haal de pan van het vuur en laat de karamel afkoelen.

2 Schraap het merg uit het vanillestokje en doe zowel het vanillemerg als het leeggeschraapte stokje samen met de melk in een pan. Voeg ook 300 gram van de zojuist gemaakte karamel toe. Verwarm het op middelhoog vuur en voeg het melkpoeder toe als het mengsel ongeveer op lichaamstemperatuur is. Roer goed door en breng het melkmengsel vervolgens aan de kook. Doe intussen de eidooiers in een kom en klop kort door. Schenk het kokende melkmengsel bij de eidooiers en klop goed door. Verwijder het vanillestokje en giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het op laag vuur en blijf roeren met een spatel tot het mengsel dikker begint te worden. Laat het niet koken (zie blz. 20). Haal de ijsbasis van het vuur en schenk deze door een zeef in een kom. Laat het mengsel afkoelen en laat het daarna een nacht rusten in de koelkast.

VOOR 10-15 BOLLETJES

INGREDIËNTEN

VOOR DE KARAMEL

- 50 ml water
- 275 gr suiker
- 225 ml slagroom
- 50 gr boter, op kamertemperatuur
- ¼-½ tl (zee)zout

VOOR HET IJS

- ½ vanillestokje
- 400 ml melk
- 4 eidooiers
- 30 gr magere melkpoeder, optioneel (zie blz. 216)

Tip: Het is ook erg lekker om de grof gehakte, gekaramelliseerde pecannoten (zie blz. 34) door het ijs te mengen.

Zie de volgende bladzijde voor het vervolg van dit recept. 

In het Engels worden de recepten in het komende hoofdstuk *plated desserts* genoemd. Door verschillende componenten te combineren en op te maken op een bordje creëer je de mooiste en lekkerste toetjes! En dat hoeft echt niet heel ingewikkeld te zijn; met een paar simpele bereidingen kun je al een geweldig *plated dessert* maken!

OP EEN BORDJE



- AMANDELFINANCIER MET LEMONCURD, BASILICUMIJS EN ZOMERFRUIT **440**
- HONING-PANNA COTTA MET GEROOSTERDE VIJGEN, GRANAATAPPEL EN KORAALTUILE **443**
- GEDEMONTEERDE APPELTAART **444** MILLEFEUILLE MET FRAMBOOS, LAVENDEL EN PISTACHE **447**
- GEVALLEN CITROENTAARTJE **449** BRUSSELSE WAFEL MET BRAMEN, WITTE-CHOCOLADEGANACHE, MASCARPONE-IJS EN FRAMBOZENS AUS **452** BANANENCAKE MET KANEELIJS, GEKARAMELLISEERDE BANAAN, MOKKASAUS EN WALNOOT **455** BAILEYSCRÈME MET KLETSKOPPEN EN PISTACHE-IJS **456**
- NATA DE COCO MET MANGO, PASSIEVRUCHT, GECONDENSEERDE MELK EN PISTACHEKRUIMELS **458**
- SINAASAPPEL-PASSIEVRUCHTIJS MET KOKOSMERINGUE, PASSIEVRUCHTCURD, AARDBEI EN SINAASAPPEL **460**
- ANANASCOMPOTE MET KROKANTE ONTBIJTKOEK EN VANILLECRÈME **463** DAME BLANCHE **466**



HONING-PANNA COTTA MET GEROOSTERDE VIJGEN, GRANAATAPPEL EN KORAAITUILE

1 Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Doe zowel het vanillemerg als het leeggeschraapte stokje samen met de slagroom en de honing in een steelpan en breng aan de kook. Haal als de slagroom kookt deze van het vuur en los de geweekte gelatine daarin op. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur en roer het daarbij regelmatig door. Giet het afgekoelde roommengsel in 4 (metalen) vormpjes (met een inhoud van 125-150 milliliter) en laat ze minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

2 Verwarm voor de vijgen de oven voor op 180 °C. Snijd de vijgen vanaf de bovenkant kruislings in, tot iets boven het midden. Druk de onderkant van de vijgen iets in, zodat ze iets open gaan staan. Schep in elke vijg een theelepel basterdsuiker, zet ze in een ovenschaal en bak ze 35-45 minuten, tot ze zacht en gekaramelliseerd zijn. Schep naar wens een theelepel marsala over elke vijg.

3 Dompel de vormpjes met de panna cotta enkele seconden in een bakje met heet water (zorg dat er geen water bij de panna cotta komt) en haal deze er dan weer uit. Maak met een scherp mes de bovenkant rondom los en stort de panna cotta vervolgens op een bordje. Schep de gegrilde vijgen ernaast en besprenkel deze met wat van het vrijgekomen vocht uit de ovenschaal. Zet een koraaltuile tegen de panna cotta en bestrooi tot slot met wat granaatappelpitjes.

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

VOOR DE HONING-PANNA COTTA

- ½ vanillestokje
- 475 ml slagroom
- 70 gr honing
- 3½ gelatineblaadjes (5,8 gr), geweekt in koud water

VOOR DE GEBAKKEN VIJGEN

- 4 verse vijgen
- 4 tl bruine basterdsuiker
- 4 tl marsala, optioneel

VERDER NODIG

- 4 koraaltuiles (zie blz. 53)
- 1-2 el granaatappelpitjes

DAME BLANCHE

Dit is een van de desserts die je heel vaak op de menukaart ziet staan, maar helaas valt het wel vaak tegen. Het ijs is verdronken in een chocoladesaus die vooral uit glucosestroop bestaat of er is vanille-ijs gebruikt waar geen vanillestokje aan te pas is gekomen. Op die manier blijft er weinig meer overeind van de pure smaken die je zou moeten proeven. Gebruik voor deze versie zelfgemaakt vanille-ijs, chocoladesaus met goede chocolade en versgebakken kruimels en krokante rolletjes. Dat wordt genieten!

Verdeel de chocoladekruimels over 6 (diepe) borden of kommetjes en schep daar de bolletjes vanille-ijs op. Doe de slagroom in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van 1-1½ centimeter en spuit daarmee toefjes van de room rond het ijs. Besprenkel zowel het ijs als de slagroom rijkelijk met de chocoladesaus en serveer de overige chocoladesaus er in een kannetje bij. Garneer de dame blanches tot slot met de krokante rolletjes!

VOOR 6 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- ½ recept chocoladekruimels (zie blz. 44)
- 12-18 bolletjes vanille-ijs (zie blz. 218)
- 1 recept opgeklopte slagroom (zie blz. 18)
- 1 recept chocoladesaus (zie blz. 56), (lauw)warm
- 6 krokante rolletjes (zie blz. 50)

Tip: Het is erg lekker om een scheutje koffie- of sinaasappellikeur door de chocoladesaus te mengen.

Tip: In plaats van vanille-ijs kun je ook crème-fraîche-ijs (zie blz. 231) of cookie-dough-ijs (zie blz. 241) gebruiken.

