

Landleven

mini Zoet
KOOKBOEK



Voor bakfancaten & ZOETEKAUWEN



prijs: NL/B € 7,95



GENIET NU
EEN JAAR LANG
VAN LANDLEVEN
VOOR SLECHTS
€ 42,50

11x
Landleven
VOOR SLECHTS
€ 42,50
39% korting



*Landleven is hét magazine voor
buitenwonen en buitenleven.*

Ben je ook een buitenmens? En wil je nóg meer van ons mooie land genieten? Van de mooiste plekjes op het platteland en (moes)tuintips tot seizoensrecepten, prachtige fiets- en wandelroutes, creatieve doe-het-zelfideeën en buitenwoonreportages? Dan wil je Landleven!

Ga naar www.landleven.nl/abonneren
of gebruik de antwoordkaart achterin



Welkom!



Welkom bij Landleven Zoet! Deze nieuwste special van het tijdschrift Landleven staat bomvol met de heerlijkste en zoetste recepten. U vindt hier alles wat u nodig heeft om te bakken: van basisrecepten voor boerencake, banketbakkersroom en brosse koekjes tot heerlijke taartvullingen zoals lemoncurd, walnotenboter of melkkaramel. Alle zoetekauwen en lekkerbekken vinden wel iets van hun gading in deze vrolijke én praktische uitgave.



We wensen u veel bakplezier!

NAMENS DE REDACTIE VAN LANDELEVEN,
KLASKE BAKKER, CULINAIR REDACTEUR

Inhoud



mini Zoet KOOKBOEK



cake P.6

BOERENCAKE	6
YOGHURTCAKE	8
ADVOCAATCAKE	10
WORFELTAART	12
APPELCAKE	14
KOFFIEWALNoottaart	16
PASTINAAKWALNootcake	18
BANANENBROOD	20
VICTORIA SPONGE	22
DRIPCAKE	24

HOLLANDS glorie P. 44

BOTERKOEK	44	OUDERWEISE ARRETJESCAKE	54
KOKOSMAKRONEN	46	NIEUWERWEISE ARRETJESCAKE	56
APPELTAART	48	PANNENKOEKEN	58
ORANJEKOEK	50	TOMPOEZEN	60
STROOPWAFELS	52		

TAART P.28

BASISTAARTBODEM	28
TAART MET MASCARPONEVULLING	30
VIJGENTAART	32
TAART MET ZOMERSE VULLING	34
SLAGROOM-AARDBEITAART	36
ZANDTAARTJES	38
TAARTJES MET CHOCOLADEVULLING	40

KOEKJES P.64

BASISKOEKJES OM TE VERSIEREN	64
RECEPT VOOR ICING	66
KOEKJES VERSIEREN MET ICING	68
HOUTHAKKERSKOEK	70
ZANDKOEKJES	72
HAVERKOEKJES	74
KERSTKRANSJES	76
SPECULAAS	78



**TOET
brood**
P. 106

KANEELROLLETJES	106
PAASBROODJES	108
VERLOREN BROOD	110

Tuivel
P. 80

AARDBEI-IJSTAARTJE	80
CHEESECAKE MET BOSBESSEN	82
CHEESECAKE IN EEN GLAASJE	84
FRAMBOZENTIRAMISU	86
ROOMKAASTAART MET KERSEN	88
BITTERKOEKJESPUDDING	90
WAFELS	92
VANILLEVLA	94
CHOCOLADEVLA	96

VULLINGEN
P. 114

BASISRECEPT JAM	114
CHOCOLADE-HAZELNootPASTA	116
LEMONCURD	118
WALNootBOTER	120
MELKKARAMEL	122
BOTERCRÈME	124
APPELTAARTVULLING	126
CHOCOLADE-GANACHE	128
STROOPWAFELVULLING	130

**EN
VERDER**

VOORWOORD	3
TIPS	100
COLOFON	131

Tip

MET DEZE SMALLE SPRINGVORM
WORDT DE TAART MOOI HOOG.
EEN BREDERE VORM KAN OOK,
DAN WORDT DE TAART
GEWOON WAT LAGER.



Aardbei- IJSTAART

GEBRUIK VOOR DIT TAARTJE GEURENDE, AROMATISCHE AARDBEIEN VOOR HET BESTE RESULTAAT. HAAL DE TAART ZO'N TWINTIG TOT DERTIG MINUTEN VOOR HET SERVEREN UIT DE VRIEZER OM HAAR IETS TE LATEN ONTDOOEN.

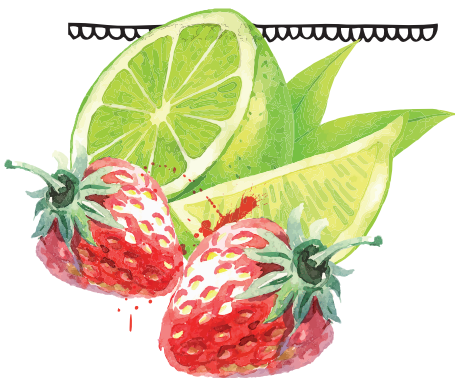


INGREDIËNTEN

- 160 G KOEKJES (DIGESTIVE BISCUITS)
- 60 G BOTER, GESMOLTEN
- 200 G AARDBEIEN, SCHOONGEMAAKT
- 160 G SUIKER
- SAP EN RASP VAN 1 LIMOEN
- 250 G MASCARPONE
- 300 G VERSE ROOMKAAS
- 4 DL SLAGROOM
- EXTRA AARDBEIEN TER GARNERING

VERDER

- SPRINGVORM, DIAMETER 18 CM



Bekleed de bodem van de springvorm

met bakpapier. Maal de koekjes

fijn met een keukenmachine en meng de kruimels met de gesmolten boter. Giet dit mengsel in de springvorm en druk de bodem stevig aan met de achterkant van een lepel. Laat de bodem een kwartiertje hard worden in de koelkast.

Meng in een kom de aardbeien met de suiker en het sap en de fijn geraspte schil van de limoen. Prak met een vork tot een puree. Meng in een andere kom de mascarpone met de roomkaas tot een glad geheel. Klop de slagroom stijf en meng deze door het mascarponemengsel. Meng er nu ook voorzichtig de aardbeienpuree door en roer tot een homogeen geheel. Giet het mengsel in de springvorm en strijk het glad. Dek de taart af met huishoudfolie en laat haar een nacht opstijven in de vriezer. Versier voor het serveren met verse aardbeien en eventueel wat vlierbloesemtakjes. 





TIP

EEN GEBAKKEN CHEESECAKE KRIJGT AL SNEL EEN SCHEUR IN HET MIDDEN. OFFICIEEL HOORT DAT NIET, MAAR VOOR DE SMAAK MAAKT HET NIETS UIT. ALS U WILT, KUNT U HET VERMIJDEN DOOR DE TAART ZO MIN MOGELIJK TEMPERATUURSCHOMMELINGEN TE LATEN ONDERGAAN. DE TAARTVORM IN DE OVEN PLAATSEN IN EEN GROTE OVENSCHAAL MET WARM WATER HELPT OOK, MAAR IS WEL WAT BEWERKELIJK.



Cheesecake



MET BOSBESSEN

Dit is een gebakken cheesecake, ook wel bekend als New Yorkse cheesecake. Een beslist andere taart dan de cheesecake uit de koelkast (zie pagina 88). Deze taart is machtig; een klein stukje is vaak al genoeg.

INGRE- DIEN- TEN

● 110 G BISCUITS

● 75 G BOTER

● 650 G VERSE ROOMKAAS (PHILADELPHIA)

● 125 ML ZURE ROOM

● 200 G WITTE BASTERDSUIKER

● 1 VANILLESTOKJE, ALLEEN HET MERG

● RASP EN SAP VAN 1 CITROEN

● 3 EIEREN

● 3 EL BLOEM

● 225 G BLAUWE BESSEN

● 50 G SUIKER

● SAP VAN 1 LIMOEN

Bereidings- wijze

Maak de koekjes fijn in een keukenmachine. Of stop ze in een stevig plastic zakje en sla ze fijn met een deegroller. Smelt de boter in een pannetje en voeg de koekkrumels toe; roer dit even

door. Vet een springvorm (doorsnede 20 cm) in met wat extra boter en bekleed de bodem en de randen ook met bakpapier (laat het bakpapier een stukje boven de rand uitsteken). Giet de koekkrumels op de bodem van de springvorm en druk de krumellaag aan met de achterkant van een lepel. Zet de taartbodem een kwartier in de koelkast.

Maak ondertussen de vulling. Klop de roomkaas luchtig met de zure room en de suiker met behulp van een mixer. Voeg de vanillezaadjes toe en de citroenrasp. Voeg al kloppend het citroensap, de bloem en een voor een de eieren toe.

Haal de taartbodem uit de koelkast. Verdeel 150 gram blauwe bessen over de bodem en schep daar het roomkaasmengsel over. Zet de taart in een op 180 graden voorverwarmde oven. Laat de taart daar tien minuten staan en verlaag dan de temperatuur naar 150 graden. Bak de taart nog vijftig minuten tot de vulling is gestold. Is dat niet het geval, laat haar dan nog tien minuten langer bakken. Haal de taart uit de oven en laat haar op een tochtvrije plek afkoelen.

Maak een sausje door het limoensap aan de kook te brengen met het 'lege' vanillestokje en de suiker. Laat enkele minuten zachtjes koken, verwijder het vanillestokje en voeg de overgebleven blauwe bessen toe. Laat het sausje afkoelen voordat u het over de taart giet en serveert.



Cheesecakes

IN EEN GLAASJE



MAAK CHEESECAKE (OOK BEKEND ALS 'MONCHOU-TAART') EENS NIET IN EEN GEWONE SPRINGVORM, MAAR IN ALLEMAAL KLEINE GLAASJES. EEN LEUKE MANIER OM KLEINE PORTIES TE SERVEREN. DE HOEVEELHEDEN ZIJN WAT LASTIG AAN TE GEVEN, OMDAT DE INHOUD VAN DE GEBRUIKTE GLAASJES KAN VARIËREN. HOUD DIT AAN ALS BASISRECEPT, MISSCHIEN ZULT U WAT OVERHOUDEN.

VOOR DE VULLING

Roer **400 gram roomkaas** los met **100 gram suiker**, het sap en de rasp van een kleine citroen en het merg van een vanillestokje. Klop in een andere kom **200 milliliter slagroom** stijf. Spatel de slagroom voorzichtig door de roomkaas. Verdeel het mengsel over de glaasjes, tot een stukje onder de rand. Strijk het mooi glad. Zet de glaasjes minimaal een uur in de koelkast om op te stijven.

VOOR DE BODEM

Smelt **100 gram boter** in een pan. Roer er **200 gram koekkrumels** door (digestive biscuits of bastognekoeken, fijngemaakt in een keukenmachine). Laat het mengsel wat afkoelen en maak in elk glaasje een bodem van koekkrumels. Druk de koekjes aan met de bolle kant van een lepel. Kijk naar de zijkant van het glaasje: zorg dat de bodem in verhouding niet te dik of te dun wordt. Laat de bodems een halfuur afkoelen in de koelkast.

VOOR DE TOPPING

Maak de cheesecakes af door vlak voor het serveren elk glaasje te bedekken met een laagje losgeroerde frambozenjam. 🍷🍷



Frambozen TIRAMISU


Een heerlijk zomers nagerecht dat u makkelijk voor veel mensen kunt maken; verdubbel of verdriedubbel dan de hoeveelheden. Het is geen traditionele tiramisu waar rauwe eieren in zijn verwerkt. Geschikt voor het hele gezin dus!

Ingrediënten

- 250 G MASCARPONE
- 50 G WITTE BASTERDSUIKER
- 250 ML SLAGROOM
- 1/2 FL VANILLE-EXTRACT
- 370 G FRAMBOZENJAM
- SAP EN RASP VAN 1 CITROEN
- 20 LANGE VINGERS
- CA. 300 G VERSE FRAMBOZEN

BEREIDINGSWIJZE

Klop de mascarpone met de suiker luchtig met een mixer. Voeg beetje bij beetje de slagroom toe tot een mooi, zacht geheel. Voeg als laatste het vanille-extract toe en blijf kloppen tot zich pieken vormen. Verhit de jam in een pannetje, roer hier het citroensap en de citroenrasp door en laat een beetje afkoelen.

Bedek de bodem van een (oven)schaal met de helft van de lange vingers. Verdeel de helft van de jam over de lange vingers, bedek dit met de helft van het slagroommengsel en de helft van de frambozen. Herhaal voor de tweede laag. Bedek de tiramisu met huishoudfolie en laat het nagerecht in de koelkast een nacht, of in ieder geval vier uur, opstijven. 

TIP

VOOR DE KERSENSAUS KUNT U PRIMA EEN GROTE POT KERSEN UIT DE WINKEL GEBRUIKEN. HET UITLEKGEWICHT IS ZO'N 350 GRAM EN HIERMEE MAAKT U MEER DAN VOLDOENDE KERSENSAUS.

U KUNT OOK ZELF KERSEN WECKEN EN DIE GEBRUIKEN VOOR DE SAUS.

Roomkaastaart

Zuivel

DIT IS EEN CHEESECAKE DIE U IN DE KOELKAST MAAKT, NET ALS EEN KWARKTAART. ER KOMT GEEN OVEN AAN TE PAS, FIJN ALS U MIDDEN IN DE ZOMER TREK HEBT IN TAART.



INGREDIËNTEN

- 135 G DIGESTIVE BISCUITS
- 60 G HAVERMOUTVLOKKEN
- 100 G ROOMBOTER
- 250 ML SLAGROOM
- 3 PAKJES (PHILADELPHIA) ROOMKAAS (SAMEN 555 G)
- 150 G SUIKER
- 1 VANILLESTOKJE
- RASP EN SAP VAN 1 CITROEN
- 1 POT KERSEN (ZIE TIP)
- 10 G AARDAPPELMEEL
- 50 G PURE CHOCOLA

Bereidingswijze

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier en vet de randen van de taartvorm in met wat koele boter. Maak nu eerst de bodem van de taart. Doe de koekjes in een stevig, hersluitbaar plastic zakje. Sluit het zakje en sla de koekjes tot kruimels met een deegroller. Rooster de havermoutvlokken in een koekenpan boven een laag vuurtje tot ze een beetje kleuren. Voeg de boter in blokjes toe en blijf roeren tot de boter gesmolten is. Voeg dan de koekkruimels toe en meng het geheel goed. Haal de pan van het vuur en doe het koekjesmengsel in de taartvorm. Druk deze laag goed aan met de achterkant van een lepel. Zet de taartbodem in de koelkast en laat hem daar minimaal één uur hard worden. Klop de slagroom lobbige in een kom. Doe de roomkaas in een andere kom en voeg daar de suiker, de zaadjes van het vanillestokje, de citroenrasp en het citroensap aan toe. Meng dit

tot het geheel mooi zacht en romig is. Voeg dan de helft van de slagroom toe, spatel deze voorzichtig door de roomkaas en voeg vervolgens de rest toe. Blijf mengen tot het een homogeen geheel is. Giet dit roommengsel over de koele taartbodem en strijk de bovenkant glad met een spatel. Zet de taart weer in de koelkast, minimaal een uur.

Serveer de taart met de kersensaus. Laat hiervoor een pot kersen uitlekken en vang het vocht op (ongeveer 3,5 deciliter). Meng een paar eetlepels van het sap in een kommetje met het aardappelmeel. Breng de rest van het sap aan de kook en voeg, wanneer het kookt, het aardappelmeelpapje toe. Laat de saus nog een minuutje koken tot ze bindt. Voeg de kersen toe en naar smaak eventueel wat suiker. Giet vlak voor het serveren deze saus (koud of lauwwarm) over de taart en garneer met geraspte pure chocolade.



Bitterkoekjes & PUDDING

BEREIDINGSWIJZE

Leg de blaadjes gelatine met het water in een pannetje en laat even staan. Klop in een pan op zeer laag vuur de eidooiers, het ei en 50 gram suiker los en haal de pan weer van het vuur. Verwarm de gelatine op een laag vuur tot ze is opgelost (laat zeker niet koken). Giet de gelatine door het eimengsel en roer het goed door. Meng nu ook de marsala en de bitterkoekjes erdoor en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Klop de slagroom samen met de overige 50 gram suiker tot hij lobbijg is. Spatel de room rustig door het bitterkoekjesmengsel. Spoel de puddingvorm met koud water en droog hem niet af. Giet het mengsel in de vorm en dek af met huishoudfolie. Laat het liefst een dag in de koelkast staan, zodat de pudding mooi kan op stijven en de smaken kunnen intrekken. Houd de vorm voor het serveren even kort onder de warme kraan (of zet hem in een bak gevuld met warm water) en draai hem om op een mooi groot bord. Versier de pudding met wat extra fijngehakte bitterkoekjes. 

Ingrediënten

- 6 BLAADJES GELATINE (10 G)
 - 80 ML WATER
 - 4 EIDOOIERS
 - 1 EI
 - 100 G SUIKER
 - 100 ML MARSALA, KOUD
 - 100 G BITTERKOEKJES, FIJNGEHAKT
 - 500 ML SLAGROOM
- VERDER
- PUDDINGVORM VAN 1 LITER

& MET MARSALA &

Wafels MET KARDEMOM &



HET RECEPT VAN DEZE WAFELS KOMT OORSPRONKELIJK
 UIT NOORWEGEN. DAAR VOEGEN ZE EEN VLEUGJE GEMALEN
 KARDEMOM TOE AAN HET WAFELBESLAG, ÉCHT EEN AANRADER!
 DEZE WAFELS BAKT U IN EEN ONDIEP WAFELIJZER; VAAK HEBBEN
 DEZE IJZERS DE VORM VAN VIER HARTJES BIJ ELKAAR
 (IN TEGENSTELLING TOT EEN DIEP WAFELIJZER WAAR
 LUKSE WAFELS IN GEBAKKEN WORDEN).



INGREDIËNTEN

- 300 G BLOEM
- 1 EL SUIKER
- 1 ZAKJE VANILLESUIKER
- 1 TL GEMALEN KARDEMOM
- 1 TL BAKPOEDER
- SNUF ZOUT
- 250 ML VOLLE MELK
- 250 ML KARNEMELK
- 100 G GESMOLTEN BOTER, BEETJE AFGEKOELD
- 4 EIEREN

BEREIDINGSWIJZE

Meng in een ruime kom alle 'droge' ingrediënten: bloem, suiker, vanillesuiker, kardemom, bakpoeder en zout. Roer dit even door met een garde. Meng in een andere kom de 'natte' ingrediënten: melk, karnemelk, boter en eieren. Klop het mengsel met een vork goed door. Voeg nu de natte ingrediënten bij de droge en meng alles met een garde tot de klontjes weg zijn. Laat het beslag een half uur rusten en bak er dan wafels van met behulp van een ingevet (elektrisch) wafelijzer. Serveer met bramengelei en, als u wilt, lobbij geklopte slagroom.

TIPS

- DEK DE VLA AF MET EEN LAAGJE HUISHOUDFOLIE OM EEN VEL TE VOORKOMEN.
- LAAT HET VANILLESTOKJE GEWOON IN DE VLA ZITTEN, ZODAT HET NOG EXTRA SMAAK KAN AFGEVEN. VERWIJDER HET VLAK VOOR HET SERVEREN.
- ZELFGEMAAKTE VANILLEVLA IS LANG NIET ZO GEEL ALS VLA UIT DE WINKEL. U VOEGT NAMELIJK GEEN KLEURSTOFFEN TOE!
- VOOR EEN LOW-BUDGETVERSIE KUNT U HET VANILLESTOKJE VERVANGEN DOOR EEN KLEINE HOEVEELHEID VANILLE-ESSENCE, OF VANILLESUIKER GEBRUIKEN IN PLAATS VAN GEWONE SUIKER.
- VOEG EEN SCHEUTJE RUM EN EEN HANDJE ROZIJNEN TOE VOOR EEN LEKKERE RUM-ROZIJNENVLA.
- ZELFGEMAAKTE VLA IS ONGEVEER DRIE DAGEN HOUDBAAR IN DE KOELKAST.



Vanille VLA

INGREDIËNTEN

- 1 L VOLLE MELK
LIEFST VERSE BOERENMELK
- 1 VANILLESTOKJE
- 1 EI
- 40 G MAIZENA
- 75 G SUIKER

BEREIDINGSWIJZE

Giet de melk in een ruime pan. Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap de zaadjes eruit. Breng de melk heel langzaam aan de kook met het merg en het opengesneden stokje. Kluts in een ruime (hittebestendige) kom het ei los met de maizena en de suiker. Giet, zodra de melk kookt, de melk bij het eimengsel terwijl u goed roert met een garde. Giet het geheel terug in de pan en breng het weer zachtjes en al roerend aan de kook. Laat de vla enkele minuten zachtjes doorkoken en indikken. Laat de vla nu afkoelen.





CHOCOLADEVLA



BEREIDINGS- wijze

Giet de melk in een ruime pan en voeg het cacao-poeder toe. Breng de melk heel langzaam aan de kook. Kluts in een ruime (hittebestendige) kom het ei los met de maizena en de suiker. Giet, zodra de melk kookt, de melk bij het eimengsel terwijl u goed roert met een garde. Giet het geheel terug in de pan en breng het weer zachtjes en al roerend aan de kook. Eventueel kunt u nog 75 gram witte en 75 gram pure chocolade (fijnggehakt) toevoegen en laten smelten in de vla. Laat de vla enkele minuten zacht door koken en indikken. Laat de vla nu afkoelen. 🍌🍌🍌



1 L VOLLE MELK
LIEFST VERSE BOERENMELK

2 EL CACAOPOEDER

1 EI

40 G MAIZENA

75 G SUIKER



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

