

<p>Chocolade rice krispies</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chocolade</li> <li>• Rice krispies</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chocolade smelten</li> <li>• Rice krispies erin rollen</li> <li>• In papieren vormpjes doen</li> </ul>
<p>Boterzandkoekjes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 gr bloem</li> <li>• 100 gr witte suiker</li> <li>• 100 gr boter</li> <li>• 1 ei</li> <li>• 1 pakje vanillesuiker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meng alles tot vaste deeg</li> <li>• Rol deeg open</li> <li>• Steek vormen uit</li> <li>• Bestrijk met ei, bestrooi met kristalsuiker en</li> <li>• Bak op ingesmeerd bakblik op 175° ged 10 `</li> </ul>
<p>Perentaart met kaneel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bladerdeegtaartvorm</li> <li>• Groot blik peren op sap</li> <li>• 2 zakjes vanillesuiker</li> <li>• 80 gr kristalsuiker</li> <li>• 2 eieren</li> <li>• 3 dl room</li> <li>• ½ pakje speculoos</li> <li>• Amandelschilfers</li> <li>• Snuifje kaneel</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bakblik invetten met boter</li> <li>• Plaats deeg in taartvorm en prik met vork enkele keren in de bodem van de taart</li> <li>• Peren laten uitlekken en op keukenpapier leggen tot alle vocht mooi is geabsorbeerd</li> <li>• Speculaas in brokjes breken en op de taartvorm plaatsen, de halve peren bovenop (ronde kant naar boven) en licht insnijden aan oppervlakte</li> <li>• Eieren kloppen met suiker, room en kaneel en over de peren gieten</li> <li>• In oven plaatsen op 220° gedurende 30'</li> <li>• Versieren met amandelschilfers en terug in oven ged 10'</li> </ul> <p>Taart kan ook lauw opgediend worden, ev. geutje crème anglaise</p>
<p>Cake op z'n Turks</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 eieren</li> <li>• 1 pakje vanillesuiker</li> <li>• 1 glas suiker</li> <li>• 1 glas olie</li> <li>• ½ glas amandelpoeder</li> <li>• ½ glas melk</li> <li>• 2 glazen bloem</li> <li>• 1 pakje bakpoeder</li> </ul> <p>Afwerking</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 repen chocolade</li> <li>• ½ l melk</li> <li>• kokospoeder</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• meng alle ingrediënten goed onder elkaar</li> <li>• breng dit in een goed beboterde bakplaat en strijk uit tot 2 cm dik</li> <li>• bak 15 tot 20 min. In een oven op 180°</li> <li>• laat de chocolade smelten in de melk</li> <li>• dop de in gelijke vierkantjes gesneden cake in de melk en rol in de kokospoeder</li> </ul>
<p>Crumble</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor de appeltjes</li> <li>- 5 appels</li> <li>- 1 citroen</li> <li>- 1 tl kaneel</li> <li>- 30 gr bruine suiker</li> <li>• Voor het deeg</li> <li>- 300 gr bloem</li> <li>- 150 gr suiker</li> <li>- 175 gr boter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor de appeltjes</li> <li>- Schil de appels en snij ze in blokjes.</li> <li>- Schik ze in een vuurvaste schotel en besprenkel met citroensap, bestrooi lichtjes met kaneel en dan met bruine suiker.</li> <li>• Voor het deeg</li> <li>- Meng alle ingrediënten tot je een zanderig geheel bekomt.</li> <li>- Bedek de appeltjes gelijkmatig met het deeg.</li> <li>- Bak in een oven van 200°C voor 50'.</li> </ul>

<p>Brownies</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 gr pure chocolade</li> <li>• 115 gr boter</li> <li>• 250 gr suiker</li> <li>• 1 kfl vanille-extract</li> <li>• 3 grote eieren</li> <li>• 105 gr bloem</li> <li>• ¼ kfl zout</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chocolade in microgolf smelten op 350W ged 4'</li> <li>• roer glad en laat enkele minuten afkoelen</li> <li>• voeg suiker en vanille-extract toe en laat afkoelen</li> <li>• voeg eieren één voor één toe en mix telkens met handmixer</li> <li>• voeg bloem en zout toe en mix tot homogeen geheel</li> <li>• vul bakvormpjes tot 2/3 van de rand</li> <li>• zet bakvorm in voorverwarmde oven op 170° ged 20`</li> <li>• laten afkoelen op taartrooster</li> </ul>
<p>Rijstpap</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 l melk</li> <li>• 200 gr dessertrijst</li> <li>• 40 gr suiker</li> <li>• Saffraan</li> <li>• kaneel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• breng roerend melk, met rijst, saffraan, kaneel aan de kook</li> <li>• zodra alles kookt, 40' op een zacht vuur laten gaar worden en nu en dan roeren</li> <li>• 5' voor opdienen suiker aan toe voegen</li> <li>• Dien op met bruine suiker</li> </ul>
<p>Banketbakkersroom</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 L. melk</li> <li>• 8 eidooiers</li> <li>• 250 gr suiker</li> <li>• 60 gr maïszetmeel</li> <li>• ½ vanillestok of 1 zakje vanillesuiker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melk (met opengesneden vanillestok) aan de kook brengen.</li> <li>• Eidooiers met suiker (en vanillesuiker) "au ruban" kloppen.</li> <li>• Maïszetmeel onder de ruban mengen.</li> <li>• (Vanillestok verwijderen), en de melk al roerend op de eimassa gieten.</li> <li>• Al roerend op een matig vuur tot binding brengen, even laten doorkoken.</li> <li>• Op een plaat gieten, afdekken met boterpapier of bestrooien met bloedsuiker om velvorming te voorkomen.</li> <li>• Zo vlug mogelijk laten koelen.</li> </ul>
<p>Sinaasappelmascarpone</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 75 gr suiker</li> <li>• 2 eieren</li> <li>• 150 gr mascarpone</li> <li>• 125 gr magere yoghurt</li> <li>• 25 gr fondantchocolade</li> <li>• 1 sinaasappel</li> <li>• 1 blaadje gelatine (=3 gr)</li> <li>• 4 lepels appelsiensap</li> <li>• 1 sinaasappel (garnituur)</li> <li>• Groen blaadje (en een ouwe bok)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klop de suiker en de eidooiers tot een wit schuim (10')</li> <li>• Klop er yoghurt en mascarpone onder</li> <li>• Klop eiwitten zeer stijf en schep onder mengsel</li> <li>• Verdeel in 2 gelijke porties</li> <li>• Smelt de chocolade en meng onder 1 deel</li> <li>• Week gelatine in koud water</li> <li>• Verwarm appelsiensap en los er geweekte gelatine in op</li> <li>• Meng bij deel 2</li> <li>• Met een spuitzak afwisselend de 2 porties in een glas of coupe doen</li> <li>• Werk bovenaan af met een partje sinaasappel en een groen blaadje</li> </ul>

<p>Vlaai</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 sneetjes peperkoek</li> <li>• 6 à 8 sneetjes wit of licht bruin brood</li> <li>• 3 spl kandijsiroop</li> <li>• 100 gr suiker</li> <li>• 1 ei</li> <li>• ¼ l melk en ¼ l water</li> <li>• Snuifje kaneel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe alle ingrediënten samen in een recipiënt en mix alles.</li> <li>• Giet in een vuurvaste schotel en bak voor 40" in een oven van 190°C.</li> <li>• Laat afkoelen en verdeel in stukken.</li> </ul>
<p>Chocolademousse (15 porties)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 gr fondantchocolade</li> <li>• 100 cc water</li> <li>• 6 eierdooiers</li> <li>• 1 doos gesuikerde geëvaporeerde Nestlé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fondantchocolade met water in microgolf smelten op 350W ged 4'</li> <li>• Eiwit stijf kloppen</li> <li>• Eidooiers bij gesmolten chocolade</li> <li>• Gesuikerde melk toevoegen</li> <li>• Voorzichtig het stijf geklopt eiwit onderspatelen</li> </ul>
<p>Confituurtaart</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bladerdeeg</li> <li>• Abrikozenconfituur</li> <li>• 1 ei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bakblik invetten met boter</li> <li>• Plaats deeg in taartvorm en prik met vork enkele keren in de bodem van de taart</li> <li>• Smeer de confituur op deeg</li> <li>• Snij fijne reepjes uit het overige deeg</li> <li>• Vlecht ze in ruitvorm over de taart</li> <li>• Bestrijk de randen met losgeklopt ei</li> <li>• Bak 30 à 40 ` op 225°</li> </ul>