

INHOUD

INLEIDING

<i>Inleiding</i>	6
<i>Zo maak je een ijstoetje</i>	8
<i>Chocoladetrucjes</i>	10
<i>Benodigdheden</i>	11
<i>Eenvoudige siropen</i>	12
<i>Smaakmakers</i>	13
<i>Tijdbesparende ingrediënten</i>	14

SAUZEN

<i>Zoute karamelsaus</i>	18
<i>Ganache</i>	20
<i>Fudgesaus</i>	22
<i>Blauwe-bessensaus</i>	24
<i>Kersensaus</i>	26
<i>Frambozencoulis</i>	28
<i>Vanillecustard</i>	30
<i>Spiced-rumsaus</i>	32

FRUIT

<i>Bosvruchten met witte-chocoladesaus</i>	36
<i>Eton mess</i>	38
<i>Bramenfool</i>	40
<i>Frambozenmousse uit de vriezer</i>	42
<i>Perencrumble</i>	44
<i>Watermeloen met spiced rum</i>	46
<i>Honingmeloen met basilicum & munt</i>	46
<i>Citrusfruit met kardemom & limoen</i>	47
<i>Grapefruit-komkommergranita</i>	47
<i>Rabarber & vanille met yoghurt</i>	48
<i>Açaibessmoothie uit een kom</i>	50
<i>Instant mangosorbet</i>	52
<i>Semifreddo met passievruchten</i>	54
<i>Limoentaart uit de vriezer</i>	56
<i>Brownies met ijs en kersensaus</i>	58
<i>Ananas met spiced-rumsaus</i>	60
<i>Gegrilde pêche melba</i>	62

<i>Gekarameliseerde perziken met kokosroom</i>	64
<i>Taartjes met peer, geitenkaas & pistache</i>	66
<i>Amandel-vijgentaart</i>	68
<i>Bananenijsjes met chocolade</i>	70
<i>Taartje met peer & bramen</i>	72
<i>Ijsslolly's met aardbeienlimonade</i>	74

FEEST

<i>Torentjes met chocolade & karamel</i>	78
<i>Syllabub met citroen</i>	80
<i>Mango met paranoten</i>	82
<i>Vijgen met fromage blanc & honing</i>	84
<i>Snelle citroenmeringuetaart</i>	86
<i>Coeur de la crème</i>	88
<i>Snelle crème brûlée</i>	90
<i>Prosecco met sorbet</i>	92
<i>Affogato</i>	94
<i>Perzickustard</i>	96
<i>Eenpersoonstiramisu met kersen</i>	98
<i>Minipavlova's met nectarine & mango</i>	100
<i>Sorbet met mascarpone & amandelen</i>	102
<i>De snelste chocolademousse</i>	104
<i>Chocoladetruffels</i>	106
<i>Citroengelei met frambozen</i>	108
<i>Madeleines met clotted cream & jam</i>	110
<i>Tiramisu</i>	112
<i>Tiramisutorentjes</i>	114
<i>Limoncello tiramisù</i>	116
<i>Schaafijs met bourbon</i>	118
<i>Crème caramel</i>	120
<i>Frambozentompouce</i>	122
<i>Vanillepannacotta met granaatappel</i>	124
<i>Trifle met mango, blauwe bessen & Pimm's</i>	126
<i>Roomijs met sorbet</i>	128
<i>Flensjes met citroen & suiker</i>	130
<i>Praline met amandel & cacaonibs</i>	132
<i>Kokosdadels</i>	134

AF EN TOE

<i>Ijssandwiches met pistache</i>	138
<i>Chocolade-pepermuntijs</i>	140
<i>Luxe vanillerijs</i>	142
<i>Kersenijssandwiches met chocolade</i>	144
<i>Chocoladefondant</i>	146
<i>Cupcakes met ijs</i>	148
<i>Geflambeerde banaan</i>	150
<i>Ijsmochaccino</i>	152
<i>Chocolade met gojibessen en pistache</i>	154
<i>Snelle appelkruimeltaart</i>	156
<i>Chocoladefondue</i>	158
<i>Arretjescake</i>	160
<i>Chocoladebrood met crème fraîche</i>	162
<i>Witte-chocolademousse</i>	164
<i>Amandelbrioche met blauwe-bessensaus</i>	166
<i>No-bake cheesecake</i>	168
<i>Brownie met frambozen & hazelnoten</i>	170
<i>Snelle appeltaart</i>	172
<i>Wittechocoladepecannoten</i>	174
<i>Gemberpruimen met geroosterde cake</i>	176
<i>Banoffjetaart</i>	178
<i>Bananenijs met noten & chocolade</i>	180
<i>Fudge-ijsjes</i>	182
<i>Schaafijs</i>	184
<i>Fudge met chocolade & gember</i>	186
<i>Sinaasappelijs</i>	188

INDEX	190
--------------------	------------

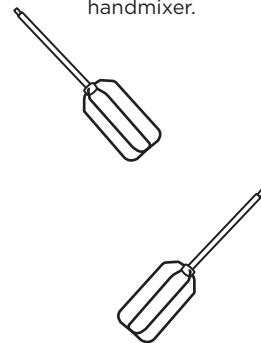
ZO MAAK JE EEN IJSTOETJE

Zelf ijs maken is een makkie! Het kost niet veel tijd en je hebt er zelfs geen ijsmachine voor nodig. De basis bestaat uit slechts twee ingrediënten en daarna kun je zelf smaken toevoegen en beslissen of je het ijs eenvoudig of chic opdient.

1.

DE BASIS

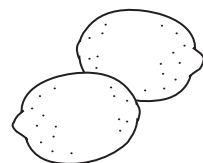
Doe een blikje zoete gecondenseerde melk (397 g) in een mengkom, samen met 600 ml slagroom (of double cream, als je die kunt vinden). Zorg ervoor dat de slagroom goed koud is. Klop het mengsel met een elektrische handmixer.



2.

VOEG EEN SMAAK TOE

Wat geraspte citrusschil, specerijen of een extract is het enige wat je nodig hebt om je ijs op smaak te brengen. Begin met 1 theelepel en voeg na stap 3 eventueel meer toe. Probeer sinaasappel-, citroen- of limoenschil, kaneel, kardemom of speculaaskruiden of pure extracten zoals vanille, pepermunt, amandel of koffie.



3.

KLOPPEN MAAR!

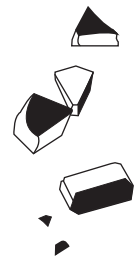
Klop de gecondenseerde melk en slagroom met de elektrische handmixer tot er zachte pieken ontstaan. Proef het mengsel en voeg als dat nodig is extra smaakmakers toe.



4.

STUKJES & BROKJES

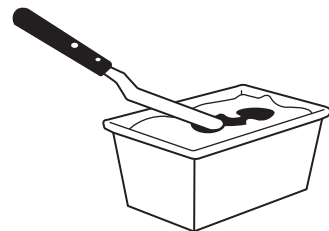
Nu wordt het leuk, maak het zo gek als je wilt! Voeg grofgehakte noga, chocolade, karamel, noten, koekjes, bevroren fruit of pretzels toe.



5.

MARMEREN

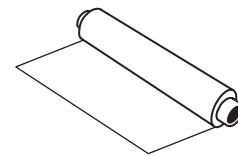
Schep het mengsel in een lang cakeblik of afsluitbare diepvriesdoos. Marmer er met een (palet)mes een saus door, zoals karamel-, chocolade- of frambozensaus, zacht geworden sorbetijs of jam.



6.

ONTSPAN

Plof neer op de bank en relax terwijl het ijs bevriest. Als je een cakeblik gebruikt, dek dit dan na 1 uur af met plasticfolie.



7.

DIEN OP

Maak ijssandwiches door een bolletje ijs tussen twee koekjes of scones te klemmen. Schep een bolletje ijs op een plak cake of wentelteefje of dien op in een ijshoortje. Ook lekker: een bolletje ijs in een glas, met daaronder wat in blokjes gesneden brownie, of serveer het ijs met gegrild fruit. De mogelijkheden zijn eindeloos.



8.

SAUS ERBIJ

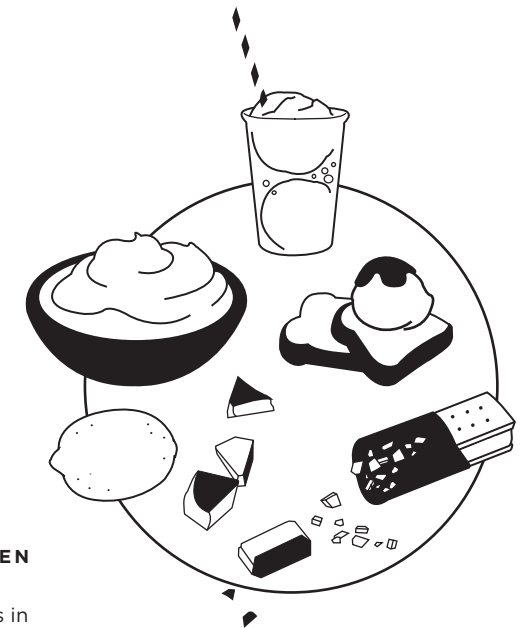
Besprenkel met karamel-, chocolade- of frambozensaus of aardbeiensaus of frambozencoulis. Maak een zomers drankje door frisdrank over een bolletje ijs in een hoog glas te schenken.



9.

EROVERHEEN

Doop ijssandwiches in wat gesmolten chocolade en bestrooi ze met gehakte noten, verkruimelde snackrepen of taartgarneringen. Maak ijsscoupes af met granola, geroosterde kokos, gehakte noten of opgeklopte slagroom



EENVOUDIGE SIROPEN

Met deze suikersiroop maak je op een eenvoudige manier je dessert wat zoeter, kruidiger of smeuïger. Gebruik de ideeën op deze bladzijdes om de zelfgemaakte siroop een eigen smaak te geven.

voor 150 ml siroop

110 g kristalsuiker
125 ml water

Breng de suiker met het water in een pannetje aan de kook. Laat zachtjes koken tot de suiker is opgelost en haal de pan van het vuur. Voeg een smaakmaker toe en laat afkoelen. Schenk de afgekoelde siroop door een zeef in een potje.

12



De siroop is 3-6 maanden houdbaar in een afgesloten potje in de koelkast - ideaal dus voor als je onverwachts bezoek krijgt!

Tip: met een wat dikkere siroop kun je ook opgeklopte slagroom zoeter maken of een extra smaakje geven. Gebruik hiervoor 3 delen suiker op 1 deel water en volg verder het basisrecept. Voeg 1-2 eetlepels van de afgekoelde siroop toe aan 250 ml slagroom en klop tot er halfzachte pieken ontstaan. Proef en voeg meer siroop toe als dat nodig is.

SMAAKMAKERS

Met deze ingrediënten geef je een eenvoudige suikersiroop extra smaak. Schil citrusvruchten met een dunschiller en gebruik alleen hele specerijen, zodat de siroop helder blijft.



13

GANACHE

Bereiding: 10 minuten

Glutenvrij



20

voor 450 ml

250 g pure chocolade van goede kwaliteit, fijngemaakt
225 ml double cream of slagroom



21

Werkwijze

Doe de chocolade in een hittebestendige kom. Verhit de room in een pannetje tot er langs de rand van de pan bubbels ontstaan. Schenk de hete room over de chocolade en roer 1 minuut. Laat 5 minuten staan en roer tot het een gladde saus is.

ETON MESS

Bereiding: 10 minuten

Glutenrij

38



voor 4

1 eetlepel fijne suiker
450 g aardbeien, kroontjes eraf, in vieren
400 ml double cream of slagroom
110 g meringue (ongeveer 12 kleintjes), in grove stukken

39



Werkwijze

Schep de suiker door de aardbeien en zet weg. Klop de slagroom tot er zachte pieken ontstaan. Vouw de meringues en het grootste deel van de aardbeien met het aardbeisap erdoor. Verdeel over vier schaaltes en maak af met de rest van de aardbeien.

RABARBER & VANILLE MET YOGHURT

Bereiding: 10 minuten

Glutenvrij

48



voor 2-4

350 g rabarber, in stukjes van 1 cm
1 theelepel geraspte sinaasappelschil
100 ml vers sinaasappelsap
50 g fijne suiker
¼ theelepel vanille-extract
400 g yoghurt

49



Werkwijze

Doe de rabarber met de sinaasappelschil, het sap, de suiker en vanille in een pan en kook tot de rabarber gaar is. Marmer door de yoghurt en dien op.

TORENTJES MET CHOCOLADE & KARMEL

Bereiding: 10 minuten + een nacht in de koelkast



78

voor 4

200 ml double cream of slagroom
1 eetlepel fijne suiker
20 g chocoladewafeltjes (of 10 Oreo's waar je de witte vulling vanaf hebt geschraapt)
1 eetlepel dulce de leche
chocoladekrullen, als decoratie



79

Werkwijze

Klop de room met de suiker half stijf. Leg 4 koekjes neer en schep op elk koekje 2 theelepels room. Herhaal tot er vijf lagen zijn. Maak af met een laatste laagje room. Zet een nacht in de koelkast. Warm de dulce de leche zachtjes op in de magnetron en sprenkel over de torentjes. Bestrooi met chocoladekrullen en dien op.

EENPERSOONSTIRAMISU MET KERSEN

Bereiding: 10 minuten



98



voor 4

- 2 grote eierdooiers
- 2 eetlepels fijne suiker
- 300 g mascarpone
- 4 eetlepels amaretto
- 1 hoeveelheid koude kersensaus (zie blz. 26)
- 8 lange vingers
- 4 eetlepels amarena-kersen in siroop

99



Werkwijze

Klop de eierdooiers en suiker met de elektrische handmixer tot het een bleek mengsel is. Doe de mascarpone en de helft van de amaretto erbij en mix tot het een glad mengsel is. Roer de rest van de amaretto door de kersensaus. Breek de lange vingers in stukjes en verdeel ze over 4 glazen van 225 ml. Schep de helft van de kersen erover, gevolgd door de helft van de mascarpone. Herhaal deze lagen. Maak af met de amarena-kersen.

TIRAMISU

Bereiding: 10 minuten + 2-8 uur in de koelkast

112



voor 6-8

- 450 g mascarpone
- 85 g fijne suiker
- 400 ml double cream of slagroom
- 550 ml sterke koffie, afgekoeld
- 1 eetlepel brandy
- 28 lange vingers
- geraspte chocolade, voor eroverheen

Zonder
noten

113



Werkwijze

Klop de mascarpone en suiker door elkaar. Voeg de room toe en klop tot er stijve pieken ontstaan. Schenk er 1 eetlepel koffie bij. Roer de rest van de koffie en de brandy in een ondiep schaalje door elkaar en doop de lange vingers erin. Leg de helft van de lange vingers op de bodem van een vierkante bakvorm van 23 x 23 cm. Besmeer met de helft van de mascarpone en herhaal deze lagen. Dek af en zet 2-8 uur in de koelkast. Bestrooi met chocolade en dien op.

KERSENIJSSANDWICHES MET CHOCOLADE

Bereiding: 5 minuten + 10 minuten in de vriezer



144

voor 4

85 g pure chocolade van goede kwaliteit, fijngenhakt
8 country cookies met chocolade
4 bolletjes kersen-chocolade-ijs



145

Werkwijze

Druk de bolletjes ijs plat tussen twee koekjes en leg op ze op bakpapier in de vriezer. Smelt ondertussen de chocolade. Doop de sandwiches tot de helft in de chocolade en leg ze ongeveer 5 minuten terug in de vriezer tot ze hard zijn.