

# ZOETS VAN ZEINAB

CREËER STAP VOOR STAP DE LEKKERSTE  
SPEKTAKELSTUKKEN

ZEINAB ALHASHIME-BAKKER



BECHT



# INHOUD

---

Voorwoord	7
Hoe gebruik ik dit boek?	8
Basis	10
Cakes & co	38
Vullingen & crèmes	64
Decoraties & zoetigheden	92
How-to's	124
Taarten	158
Dankwoord	197
Register	199



## Lieve bakliefhebber,

**W**at onwijs gaaf dat je mijn eerste bakboek in handen hebt! Het voelt voor mij nog steeds een beetje onwerkelijk. Laat ik beginnen met mezelf voor te stellen: mijn naam is Zeinab (spreek je uit als Zeeneb) Alhashime-Bakker. Bakken is waar mijn passie ligt, en het toeval wilde dat Bakker de achternaam van mijn man is. Nadat ik hem in 2015 leerde kennen, ging ik steeds vaker bakken uit liefde voor hem en mijn omgeving. Daarvoor bakte ik als klein meisje en tiener wel eens een cake of een simpele verjaardagstaart voor vriendinnen, maar daar bleef het dan ook bij. Na het maken van mijn eerste grote en uitgebreide verjaardagstaart voor mijn schoonbroertje, wist ik: dit smaakt naar meer!

Vijf jaar later stond ik in de Heel Holland Bakt-tent en kwam ik zelfs tot de finale. Iets wat ik van tevoren nooit had durven dromen. Na de finale werd mij gevraagd of ik een bakboek zou willen schrijven. Hier hoefde ik niet lang over na te denken en ik zei dan ook volmondig ja! Tijdens het nadenken over het concept voor dit boek wist ik dat ik iets unieks neer wilde zetten. Een boek waar je jarenlang plezier van kunt hebben en waarin je niet alleen de lekkerste recepten terugvindt, maar ook veel handige technieken voor het maken van taarten. Ik wilde jou als lezer echt alle handvaten geven om thuis je eigen spektakelstukken te creëren. Na meer dan een jaar

lang enorm hard te hebben gewerkt, is het er dan eindelijk: Zoets van Zeinab! Of je nu een doorgewinterde bakker bent die al jarenlang taarten en zoetigheden bakt, of een beginner die net de zoete verleiding van het bakken heeft ontdekt; dit boek is voor iedereen die plezier haalt uit het creëren van lekkers voor zichzelf en anderen. In dit boek leer je stap voor stap de taarten van je dromen te creëren en kun je experimenteren met allerlei smaakcombinaties. Van taarten samenstellen en opbouwen tot afsmeren en decoreren – met dit boek word jij een echte meesterbakker!

Met de recepten uit de verschillende hoofdstukken en met behulp van het smaakpalet kun je wel meer dan 400 spektakelstukken neerzetten! Over de unieke en praktische insteek van dit boek lees je op bladzijde 8 meer. In dit boek vind je een scala aan recepten, variërend van mijn klassiekers tot nieuwe taarten met smaakexplosies. Ik heb mijn best gedaan om de recepten zo duidelijk en toegankelijk mogelijk te maken, zodat je met vertrouwen de keuken in kunt duiken. Dus: sla deze bladzijde om, knoop je schort om en zet je oven aan – het is tijd om aan je bakavontuur met dit boek te beginnen! Ik hoop dat *Zoets van Zeinab* je inspireert om je eigen creativiteit in de keuken te verkennen, je zelfverzekerdheid een boost geeft en dat het je helpt om nieuwe smaken en texturen te ontdekken. Veel bakplezier!

*Liefs en heel veel zoets, Zeinab*

**P.S.**

Het lijkt me ontzettend leuk om jullie taarten en baksels te zien! Deel ze vooral met mij en de rest van je vrienden en familie op social media met de hashtag #zoetsvanzeinab. Als je vragen hebt over een bepaald recept of een techniek mag je mij altijd mailen via [zeinabsbakery@outlook.com](mailto:zeinabsbakery@outlook.com)!



# Hoe gebruik ik dit boek?

**Z**oets van Zeinab is ingedeeld in zes handige hoofdstukken, waarmee je oneindig veel zoete spektakelstukken kunt creëren. In het basishoofdstuk geef ik je informatie over bakbenodigdheden en ingrediënten die ik het liefste gebruik. Daarnaast vind je in dit hoofdstuk informatie over het vervangen van ingrediënten als je een recept bijvoorbeeld plantaardig of lactosevrij wilt maken. Ten slotte laat ik je met een uitgebreid smaakpalet zien welke smaken goed bij elkaar passen. Daarmee kun je vervolgens zelf aan de slag bij het creëren van je eigen taarten. De cakes, vullingen en crèmes die je daarvoor nodig hebt vind je in de twee hoofdstukken die daarop volgen. Van vanillebiscuit tot marmercake en van passievruchtganache tot de beste Zwitserse room – er is voor ieder wat wils!

In het hoofdstuk Decoraties & zoetigheden vind je lekkere recepten voor kleinere baksels en toppings die je kunt gebruiken om je taarten mee te versieren om een nóg groter wauw-effect te creëren! Natuurlijk lenen deze recepten zich ook heel goed voor momenten waarop je een keer geen taart wilt bakken, maar bijvoorbeeld zin hebt in wat kleinere zoetigheden zoals macarons of dadelkoekjes.

Om vervolgens te leren hoe je de taarten kunt gaan opbouwen en alle elementen samen kunt brengen tot één spektakelstuk, vind je in het hoofdstuk How-to's 20 handige tutorials. Aan de hand van stap-voor-stapfotografie leer ik je veelvoorkomende baktechnieken. Je leert niet alleen hoe je een taart vult en afsmeert, maar ook hoe je bijvoorbeeld verschillende decoratietechnieken toepast. Zo zullen je taarten niet alleen hemels smaken, maar er ook nog eens waanzinnig uit komen te zien; oftewel ware spektakelstukken!

Als je liever nog niet meteen zelf wilt experimenteren met smaken vind je in het hoofdstuk Taarten een aantal van mijn eigen suggesties. In deze recepten heb ik cakes, vullingen, decoraties en zoetigheden en how-to's gecombineerd tot heerlijke taarten, zodat je gelijk aan de slag kunt. Maar je kunt dus ook op avontuur gaan en zelf de leukste en lekkerste combinaties maken door de cakes, vullingen en decoratietechnieken naar wens te combineren. Je kunt met de recepten uit dit boek wel meer dan 400 verschillende taartcombinaties maken en hebt dus letterlijk oneindig veel bakplezier!

Nu zul je vast denken: wat onhandig, dat heen-en-weer-geblader van cake naar vulling en van vulling naar taart. Vandaar dat je in dit boek twee handige leeslintjes kunt vinden! Het ene leeslintje kun je bijvoorbeeld tussen de pagina's van de taart die je wilt maken doen en het andere leeslintje tussen de pagina's van de cake of vulling die daarbij hoort. Op deze manier hoeft je niet telkens te zoeken naar de desbetreffende pagina. Mocht je aan twee leeslintjes niet genoeg hebben, dan kun je altijd nog zelf extra lintjes bovenaan de al bestaande lintjes knopen, zodat je zoveel leeslintjes als je maar wilt kunt plaatsen en makkelijker kan bladeren naar wat je wilt bakken!



# Veelgestelde vragen

Op de volgende pagina's vind je hopelijk het antwoord op vragen die bij je naar boven kunnen komen tijdens het maken van een cake, een vulling of een taart. Deze vragen en antwoorden zijn hier op een handige manier gebundeld zodat je er altijd op kunt terugvallen.

## Cakes & co

### Wat is het verschil tussen cake en biscuit?

Cake wordt vaak gemaakt op basis van vet, zoals roomboter of zonnebloemolie. Hierdoor is cake vetter en heeft het meer smaak dan biscuit. Cake is zonder vulling al erg lekker, maar ook steviger en zwaarder dan een biscuit. Hierdoor vult het ook een stuk meer.

Biscuit wordt gemaakt van opgeklopte (gesplitste) eieren en is ten opzichte van cake zeer licht en luchtig. Maar het heeft ook minder smaak en kan droger zijn. Een los stukje biscuit is daarom een stuk minder lekker dan een los stukje cake. Een biscuit wordt vaak getrempeerd (bestreken met siroop) om het meer smaak te geven en heeft een lekkere, luchtige vulling nodig om het tot een succesvolle taart te maken. Het voordeel van biscuit is dat het licht is en dus makkelijk is om op te bouwen, te verplaatsen en je kunt er een stuk meer van op dan van cake.

### Wanneer is mijn cake of biscuit gaar?

Check of de cake/biscuit gaar is door er zachtjes op te duwen. Veert deze terug dan is de cake gaar. Daarnaast kun je de gaarheid controleren met een satéprikker. Als deze droog uit de cake komt of met een paar droge kruimels, kan de cake uit de oven. Zo niet, bak de cake voor telkens 5 minuten extra tot deze wel gaar is. Bij cakes kun je daarnaast zien dat deze gaar zijn doordat de buitenkant van de cake wat loskomt van de bakvorm in de oven. Open de deur van de oven nooit voordat minstens twee derde van de baktijd voorbij is, om te voorkomen dat de cake inzakt door het temperatuurverschil. Ik raad aan om de oven pas na 80 procent van de aangegeven baktijd te openen.

### Hoelang moet ik wachten om de biscuits en cakes na het bakken uit de bakvorm te halen?

Biscuits moet je altijd direct storten, omdat ze anders in kunnen zakken door de hitte van de bakvorm. Cakes kun je daarentegen het best 15 minuten laten afkoelen in de bakvorm voordat je deze stort, deze zijn namelijk een stuk kwetsbaarder als ze warm zijn en kunnen dan breken. Als je de zijkant van de bakvorm niet hebt bekleed met bakpapier raad ik aan de cake of biscuit altijd eerst los te snijden met een mesje voordat je deze stort. Zo voorkom je dat de helft aan de bakvorm blijft kleven.

### Hoe kan ik mijn cakes of biscuit het best bewaren na het bakken?

Cakes en biscuit kun je het best in een voedselveilige plastic zak of vershoudfolie bewaren tot gebruik. Pak de cake of het biscuit net voordat ze volledig zijn afgekoeld in. Het perfecte moment om ze in te pakken is als ze lauwwarm aanvoelen! Het kleine beetje warmte van de cake of de biscuit zal voor stoom zorgen zodra ze zijn ingepakt in een zak of folie, wat de cakes en biscuit lekker vers houdt. Op deze manier kun je ze twee dagen voor gebruik al bakken zonder dat ze droog worden.

### Welke temperatuur moeten mijn ingrediënten hebben als ik begin met bakken?

Zorg er altijd voor dat je ingrediënten op kamertemperatuur zijn, tenzij anders vermeld. Ingrediënten op kamertemperatuur zullen ervoor zorgen dat het beslag zich mooi homogeen kan mengen. Als de ingrediënten verschillende temperaturen hebben, kan het beslag bijvoorbeeld gaan schiften wat kan leiden tot een compact en droog resultaat.

### Wat voor bakvorm heb ik nodig?

Voor alle cakerecepten in dit hoofdstuk worden 2 ronde bakvormen van Ø 20 centimeter gebruikt. Mocht je bijvoorbeeld een vorm van Ø 15 centimeter willen gebruiken, gebruik dan 3 bakvormen van Ø 15 centimeter. De baktijd kan 5 minuten variëren, dus houd je cake goed in de gaten. Liever een grotere vorm? Je kunt het recept ook in 2 bakvormen van Ø 22 centimeter bakken, de baktijd zal dan 5 minuten korter zijn. Je kunt het recept ook in 1 bakvorm van Ø 24-26 centimeter bakken. De baktijd zal dan ongeveer 5 minuten langer zijn. Je kunt het recept ook in 1 bakvorm van Ø 30 centimeter bakken, de baktijd zal dan ongeveer hetzelfde zijn als aangegeven.

Je kunt de cakerecepten ook in 2 cakeblikken van 25 centimeter bakken, de baktijd zal dan ongeveer hetzelfde zijn als aangegeven. Je kunt de cakerecepten ook op 1 grote met bakpapier beklede bakplaat (ca. 45 x 35 cm) bakken. De baktijd van de cake zal dan ongeveer 10-15 minuten korter zijn dan aangegeven. Controleer dan ook iets eerder of de cake gaar is.

Liever cupcakes? Uit elk recept haal je ongeveer 18-24 cupcakes. Plaats cupcakepapiertjes altijd eerst in een cupcake/muffinvorm, zodat ze hun vorm behouden tijdens het bakken. Vul de papiertjes voor maximaal tweederde met het cakebeslag en bak de cupcakes af op 160 °C (hetelucht) of 180 °C (boven-en onderwarmte) voor 20-26 minuten. Controleer na 20 minuten of de cupcakes gaar zijn met een satéprikker, zo niet, bak telkens 3 minuten langer.

### Hoe kan ik een grotere hoeveelheid maken?

Mocht je het recept willen vermenigvuldigen, maar hetzelfde formaat bakvorm willen gebruiken, vermenigvuldig dan ook het aantal bakvormen. Als je een bakvorm te hoog vult, heeft de cake niet de optimale

omstandigheden om te rijzen en luchtig te worden. Dit kan dus resulteren in een compacte cake of een overstroomde bakvorm. Vul een bakvorm altijd voor maximaal de helft. Ik raad in dit geval ook aan om er twee taarten van te maken, zodat je taart niet te hoog wordt.

Wil je het recept vermenigvuldigen én een groter formaat bakvorm gebruiken? Kijk dan nog eens bij de vorige vraag voor het vervangen van bakvormen. De cakerecepten kun je bijvoorbeeld ook in een bakvorm van Ø 24-26 centimeter bakken. Als je het recept vermenigvuldigt, betekent dit dat je de cake in twee bakvormen moet afbakken. Maar een bakvorm in huis? Bak eerst de ene cake, haal de licht afgekoelde cake uit de vorm, vet opnieuw in en bak de tweede cake.

Mocht je de helft van een recept willen maken, gebruik dan ook maar 1 bakvorm van maximaal 22 centimeter.

### Hoelang van tevoren kan ik mijn cakes maken?

Je kunt de cakes maximaal twee dagen voor het vullen en decoreren bakken. Mocht je dit nóg eerder willen doen, vries ze dan in. Snijd de cakes na het bakken en afkoelen alvast in lagen en leg tussen elke laag een stuk bakpapier. Verpak de cakes goed in plasticfolie en bewaar in de diepvries. Zo blijven de cakes circa 2 maanden goed. Haal 1 uur voor het decoreren uit de diepvries. Dit maakt het ook makkelijker om de taart op te bouwen; omdat de lagen nog licht bevroren zijn zal de crème sneller stollen en de cake minder verschuiven.



# Red-velvetcake

Met zijn kenmerkende rode kleur en luchtige textuur is red-velvetcake een bijzondere, eigenzinnige cake. Het heeft een licht chocoladeachtige smaak en wordt vaak gecombineerd met een frizure roomkaasmousse of -crème. Deze Amerikaanse klassieker wil je zeker een keer geprobeerd hebben!

**Vorbereiden:** 20 minuten

**Bakken:** 45-50 minuten

**Afkoelen:** 40 minuten

**Voor:** 12-16 personen

## Bakvorm

2 ronde bakvormen van 20 cm  
(zie blz. 35 voor het gebruik van een ander formaat)

500 g tarwebloem  
100 g maizena  
20 g cacao-poeder  
1 ½ tl zout  
3 tl baking soda  
480 ml karnemelk  
2 el witte azijn  
250 g roomboter, op kamertemperatuur  
550 g kristalsuiker  
80 g zonnebloemolie  
5 eieren  
2 tl vanille-extract  
2-4 tl rode kleurstof (gel)

## TIPS

Geen bakvormen in huis, maar wel een bakplaat van circa 40 x 35 centimeter? Bekleed de bakplaat met bakpapier en verdeel hier het cakebeslag over. Bak in 30-35 minuten gaar en snijd vervolgens in het gewenste formaat.

De rode kleurstof kun je eventueel vervangen door een natuurlijke kleurstof zoals bietenpoeder.

- 1 Verwarm de oven voor tot 160 °C (hetelucht) of 175 °C (boven- en onderwarmte). Vet de bakvormen in met bakspray en bekleed de bodem met bakpapier.
- 2 Zeef de tarwebloem, maizena, het cacao-poeder, zout en de baking soda in een mengkom. Meet de karnemelk af in een maatbeker en voeg hier de witte azijn aan toe.
- 3 Doe de roomboter, kristalsuiker en zonnebloemolie in een andere mengkom en klop in circa 10 minuten romig en wit in een staande mixer met platte menghaak of met een handmixer op middelhoge snelheid.
- 4 Voeg de eieren een voor een toe en mix steeds kort door tot deze volledig zijn opgenomen. Dit duurt circa 20 seconden per ei. Spatel tussendoor de zij- en onderkant van de kom schoon zodat het beslag goed kan mengen. Voeg het vanille-extract en de rode kleurstof toe aan het beslag en mix kort tot deze zijn opgenomen.
- 5 Zet de mixer op de laagste stand en voeg de droge ingrediënten en karnemelk in drie delen om en om toe aan het beslag. Spatel wederom langs de zijanten van de kom en mix het beslag ten slotte 30 seconden op middelhoge snelheid tot een glad geheel.
- 6 Verdeel het beslag over de twee bakvormen en zet ze in het midden van de oven. Bak de cakes in circa 45 minuten gaar en goudbruin. Ze zijn gaar als een satéprikker die je erin prikt er droog uitkomt.
- 7 Haal de cakes uit de oven en laat ze 15 minuten in de bakvorm afkoelen op een taartrooster. Snijd daarna de zijanten van de cakes los van de vorm, stort de cakes ondersteboven op het taartrooster, draai voorzichtig om zodat de platte kant op het rooster rust en laat volledig afkoelen. Verpak de cakes goed in plasticfolie en bewaar tot gebruik op een koele en droge plek.





# Pistacheganache

Pistacheganache is een heerlijke chocoladevulling met een subtiele smaak van pistachenoten. Hij heeft een romige textuur en een delicate balans tussen de smaken van chocolade en pistache. Vooral tussen macarons en verwerkt tot pistache-banketbakkersroom (blz. 79) doet deze ganache het erg goed!

**Vorbereiden:** 15 minuten

**Bakken:** 10 minuten

**Bereiden:** 2 minuten

**Afkoelen:** 1 uur

**Voor:** ca. 350 gram

## Speciale benodigheden

foodprocessor

60 g ongezouten pistachenoten

35 g kristalsuiker

½ tl zout

1-2 tl zonnebloemolie (optioneel)

1 x recept witte-chocoladeganache (blz. 74)

- 1 Verwarm de oven voor tot 150 °C (hetelucht).
- 2 Bekleed een bakplaat met bakpapier en spreid de pistachenoten daarover uit. Rooster de noten 10 minuten tot ze goudbruin kleuren.
- 3 Doe de geroosterde pistachenoten, kristalsuiker en het zout in een foodprocessor met hakmessen en maal in circa 10 minuten tot een fijne pasta. Tijdens het malen van de noten komt er olie vrij waardoor er een pasta ontstaat. Hoe langer je maalt, hoe fijner en vloeibaarder de pistachepasta wordt. Als de pistachepasta na zo'n 10 minuten mixen nog steeds wat droog blijft, kun je 1-2 theelepels zonnebloemolie toevoegen om het proces te helpen.
- 4 Maak ondertussen in een mengkom de witte-chocoladeganache volgens de bereiding op bladzijde 74.
- 5 Voeg de pistachepasta toe aan de nog warme witte-chocoladeganache en roer tot een geheel.
- 6 Dek de kom af en laat de ganache opstijven in de koelkast. Haal 20 minuten voor gebruik uit de koelkast en roer kort door.

## TIPS

Je kunt in plaats van pistachenoten ook andere noten gebruiken, zoals hazelnoten.

Voor ganache geldt over het algemeen dat je deze luchtdicht verpakt 2-3 maanden kunt bewaren in de diepvries. Laat vervolgens 1 nacht ontdooien in de koelkast en roer voor gebruik goed door.





# Zwitserse meringue

Meringue is heerlijk zoet, luchtig opgeklopt eiwit dat vaak wordt gebruikt als topping op taarten en gebak. Je kunt het ook afbakken als basis voor schuimgebak (blz. 60).

Door het toevoegen van kleurstoffen of smaakstoffen, zoals vanille of citroen, kan meringue worden aangepast aan verschillende smaken en kleuren.

**Bereiden:** 10 minuten

**Voor:** 800 gram

300 g kant-en-klare eiwitten (gepasteuriseerd),  
op kamertemperatuur  
500 g kristalsuiker  
24 g vanillesuiker

- 1 Doe de eiwitten, kristalsuiker en vanillesuiker in een mengkom en mix met een staande mixer met garde of met een handmixer in circa 10 minuten tot stijve pieken. Begin op lage snelheid en verhoog de snelheid geleidelijk.
- 2 Verwerk direct door de meringue op een taart te smeren of te spuiten en af te branden met een brander. Deze meringue kun je niet van tevoren bereiden.

## TIP

Kun je geen gepasteuriseerd eiwit vinden? Verwarm rauw eiwit samen met de kristalsuiker en vanillesuiker in een hittebestendige kom au-bain marie tot de suiker is opgelost en het eiwit een temperatuur heeft bereikt van 70 °C. Blijf continu in een rustig tempo roeren met een garde om roerei te voorkomen.





# Chocoladedecoraties

Chocolade, geliefd door velen, heeft niet alleen een heerlijke smaak, maar biedt ook eindeloze mogelijkheden om je taarten een vleugje elegantie en verfijning te geven. Met dit recept leer je verschillende soorten chocoladedecoraties maken, maar voel je vrij om met de vormen te experimenteren!

**Vorbereiden:** 30 minuten

**Afkoelen:** 1 uur

**Voor:** circa 20 chocoladedecoraties

300 g chocolade, naar keuze  
50 g geroosterde noten, optioneel  
30 g discodip, optioneel  
goudpoeder, optioneel

## Voor chocoldeflikken

- 1 Tempereer de chocolade (zie blz. 150).
- 2 Schep steeds een eetlepel getempereerde chocolade op een vel acetaatfolie of bakpapier en versier met geroosterde stukjes noot of discodip.
- 3 Laat uitharden op kamertemperatuur.

## Voor chocoladeschotsen

- 1 Tempereer de chocolade (zie blz. 150).
- 2 Strijk de chocolade zo dun mogelijk uit op een vel acetaatfolie of bakpapier en laat uitharden.
- 3 Breek de chocolade in stukken van gewenste grootte.

## Voor chocoladevierkantjes

- 1 Tempereer de chocolade (zie blz. 150).
- 2 Vul een spuitzak met de getempereerde chocolade en knip een kleine opening (1-2 mm) in de spuitzak. Spuit korte horizontale lijnen (3-4 cm) op een vel acetaatfolie of bakpapier en spuit hier direct verticale lijnen overheen.
- 3 Laat uitharden op kamertemperatuur.
- 4 Decoreer eventueel met behulp van een kwastje met goudpoeder.

## TIP

Als je (witte) chocolade een kleurtje wilt geven, gebruik hier dan altijd kleurstof op basis van olie voor. Als je kleurstof op basis van water toevoegt, kan je chocolade een onbruikbare brok worden door het vocht. Vocht is namelijk de vijand van chocolade!





# Baklava

Waar baklava origineel vandaan komt, blijft een eeuwenoude discussie. Maar een ding is zeker: het is heerlijk! Het bestaat uit laagjes flinterdun filodeeg, gehakte noten en een zoete siroop. Het resultaat is een verrukkelijk knapperig en zoet (maar niet té zoet!) hapje dat perfect is om je zoete trek te stillen.

**Vorbereiden:** 1 uur  
**Bakken:** 55 minuten  
**Afkoelen:** 2 uur + 8 uur  
**Voor:** ca. 50 stukjes

**Speciale benodigdheden**  
foodprocessor  
bakplaat van ca. 30 x 40 cm

**Voor de geklaarde roomboter**  
500 g roomboter

**Voor de siroop**  
500 g kristalsuiker  
300 ml water  
reepjes schil van 1 biologische citroen  
4 el citroensap  
2 kaneelstokjes  
80 g honing  
45 ml rozenwater

**Voor de vulling**  
300 g walnoten  
200 g pistachenoten  
50 g kristalsuiker  
2 tl gemalen kardemom  
1 tl kaneel

**Voor het deeg**  
ca. 680 g filodeeg, 26 vellen van ca. 40 x 50 cm (een verpakking bevat 470 g filodeeg en ca. 18 vellen)

**Decoratie**  
25 g pistachenoten, fijngemalen  
25 g walnoten, fijngemalen

## De geklaarde roomboter

Doe de roomboter in een (steel)pan en laat op laag vuur smelten. Er zal een witte substantie, de melkbestanddelen, naar boven komen drijven. Schep deze er voorzichtig met een lepel af en gooi weg. Een deel hiervan kan ook naar de bodem van de pan zakken. Roer niet in de roomboter, zodat dit op de bodem blijft liggen. Gebruik voor de baklava alleen de geklaarde gesmolten roomboter door je bakkwast in het bovenste deel te dippen.

## De siroop

- 1 Doe de kristalsuiker, het water, de citroenschil, het citroensap en de kaneelstokjes in een pan en breng aan de kook op middelhoog vuur. Laat 5 minuten koken.
- 2 Voeg de honing toe aan de siroop en laat 10 minuten koken op laag vuur. Roer af en toe door.
- 3 Haal de pan van het vuur en voeg het rozenwater toe. Laat de siroop afkoelen tot kamertemperatuur. Haal voor gebruik het kaneelstokje en de citroenschil uit de siroop.

## De vulling

Doe de walnoten, pistachenoten, kristalsuiker, kardemom en kaneel in een foodprocessor met hakmessen en pulseer kort tot kleine stukjes. Maal niet te fijn, maar zorg ervoor dat je ook geen grote stukken meer ziet.

## De baklava

- 1 Haal het filodeeg uit de verpakkingen en rol het voor je uit. Plaats hier boven op een bakplaat van circa 30 x 40 centimeter. Knip alle lagen filodeeg in een keer met een schone schaar bij tot het formaat van je bakplaat.
- 2 Vet de bodem van de bakplaat in met gesmolten geklaarde roomboter en leg hier je eerste vel filodeeg op.
- 3 Bestrijk de eerste laag filodeeg dun met de roomboter. Herhaal dit proces tot je 10 lagen filodeeg hebt ge-





### TIPS

Zorg ervoor dat je versgebakken baklava nog heet is als je de siroop (op kamertemperatuur) over de baklava giet, hierdoor blijft je baklava extra lang krokant en wordt deze niet te zompig.

De baklava kun je na de 4 uur rusten het best in luchtdichte bakjes bewaren. Op een koele en droge plek blijft het maximaal 2 weken goed. Je kunt de baklava ook invriezen. Laat voor het serveren minimaal 4 uur ontdooien in de koelkast en vervolgens 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

Je kunt het recept gerust halveren of door vier delen, aangezien dit genoeg is voor een heel weeshuis. Zorg dan ook voor een kleinere bakvorm, zodat je wel het aangegeven aantal lagen behoud.

bruikt. Bestrijk ook de bovenste laag en duw het geheel aan met je handen. Verspreid de helft van de vulling over de bovenste laag filodeeg en druk aan. Leg hier weer een laag filodeeg op en bestrijk met de roomboter. Herhaal tot je 6 lagen filodeeg hebt gebruikt en bestrijk ook deze bovenste laag met de roomboter. Druk voorzichtig aan met je handen en duw eventuele luchtballen onder de lagen naar de zijkant van de bakplaat.

- 4 Verspreid de overgebleven vulling over de bovenste laag filodeeg en duw wederom aan.
- 5 Leg hier de laatste 10 lagen filodeeg op en bestrijk tussendoor elke laag steeds weer met de roomboter. Duw voorzichtig aan en bestrijk de bovenste laag met de overgebleven geklaarde roomboter. Je zult niet perse alle boter nodig hebben.
- 6 Verwarm de oven voor tot 180 °C (hetelucht) of 200 °C (boven- en onderwarmte).
- 7 Snijd de baklava voordat deze de oven ingaat met een scherp schilmesje in de gewenste vorm. Zorg ervoor dat je de bodem ook goed doorsnijdt. De baklava op de foto is gesneden in ruitvorm.
- 8 Zet de bakplaat in de oven en bak de baklava 15 minuten. Verlaag hierna de temperatuur naar 160 °C (hetelucht) of 180 °C (boven- en onderwarmte) en bak in nog eens 35-40 minuten goudbruin. Haal de baklava uit de oven.
- 9 Giet direct de siroop (intussen op kamertemperatuur) over de hete baklava. Decoreer de baklava met de fijn gemalen pistachenoten en walnoten, dek losjes af met plasticfolie of een theedoek en laat minimaal 4 uur rusten op kamertemperatuur.





## HOW-TO taart afsmeren Crumb coat



1

Knip een opening van ongeveer 1 centimeter uit een spuitzak, vul de spuitzak met een stevige crème (zoals botercrème of mascarponeslagroom) en draai hem dicht. Gebruik eventueel dezelfde spuitzak als tijdens het vullen van de taart. Zet de gekoelde taart op een draaiplateau.



2

Spuut een aantal banen crème langs de buitenkant van de taart door de spuitzak schuin tegen de taart te houden en het draaiplateau langzaam rond te draaien. Het doel van de crumb coat is niet om een dekkende laag te krijgen, maar dat alle kruimels worden vastgezet. Deze wil je namelijk niet in de buitenste laag crème terugzien.



3

Smeer de banen crème uit over de taart met de punt van een paletmes. Zorg ervoor dat overal een beetje crème zit en let erop dat de taart recht blijft tijdens het uit- en afsmeren.



4

Houd het paletmes parallel tegen de taart aan en smeer de taart met lichte druk af. Schraap het paletmes schoon zodra zich veel crème ophoopt. Doe dit wel in een apart kommetje, en niet in de kom met de rest van de crème, zodat hier geen kruimels in komen. Zet de taart minimaal 30 minuten in de koelkast voordat je verder gaat.





HOW-TO  
decoreren met paletmes  
**Golven**



1

Smeer de taart af met een dikke final coat (blz. 136) en ga direct verder met het decoreren nu de crème nog zacht is. Begin aan de onderkant en houd de punt van het paletmes iets schuin tegen de taart aan. Druk zachtjes met je paletmes in de crème, beweeg het paletmes op en neer in een golvende beweging en blijf het draaiplateau ronddraaien.



2

Werk langzaam je weg omhoog. Veeg af en toe het paletmes schoon wanneer hier te veel crème aan zit door het ronddraaien, anders kan dit zich uiteindelijk ophopen op de taart.



3

Smeer indien nodig extra crème op plekken waar je te veel crème hebt weggeschraapt en je de cake kunt zien. Herhaal tot je tevreden bent met de golven in de taart.



4

Maak ook golvende bewegingen op de bovenkant van de taart. Houd de punt van het paletmes in een hoek van 45° in het midden van de taart en draai het draaiplateau. Werk langzaam met golvende bewegingen je weg naar de buitenste rand.

HOW-TO  
**Ombré-taart**



1

Smeer de taart af met een crumb coat (blz. 134). Zet de gekoelde taart op een draaiplateau. Verdeel je crème over 3 bakjes en geef ze een kleur naar wens. Vul spuitzakken met de verschillende kleuren. Spuit de gewenste onderste kleur al draaiend in een vloeiende beweging langs de onderste rand van de taart.



2

Spuit nu de andere banen crème in de gewenste kleur langs de taart. Je kunt eventueel ook 1 spuitzak gebruiken als je het niet zo erg vindt dat de kleuren van de lagen meer door elkaar lopen. In deze how-to zijn drie kleuren gebruikt, maar je kunt ook voor meer kleuren kiezen.



3

Smeer de taart af met een taartschraper net als bij het afsmeren van de taart bij een final coat (blz. 136). Veeg hierbij na elke draai je taartschraper schoon of schraap de crème er per kleur af in het desbetreffende bakje, zodat je het nog kunt hergebruiken. Vul eventuele lege plekkjes op met extra crème.



4

Blijf schrapen tot je een glad afstroken taart hebt en je tevreden bent over het ombre-effect. Strijk de bovenkant van de taart glad door de omhooggekomen crème van buiten naar binnen te strijken met het paletmes. Maak het paletmes tussendoor steeds schoon. Decoreer je ombre-taart verder naar wens.

# Citroen-kokostaart

Deze citroen-kokostaart is een heerlijke combinatie van frisheid en zoetheid. Hij bestaat namelijk uit een zachte citroencake gevuld met luchtige mascarponeslagroom, lemoncurd en geroosterde kokosnippers. De taart is afgemaakt met gebrande meringue. Al met al de perfecte taart voor een zomerse dag!

**Vorbereiden:** 2 uur  
**Bakken:** 1 uur  
**Afkoelen:** 4 uur  
**Voor:** 12-16 personen

**Speciale benodigheden**  
taartkarton van 25 cm  
draaiplateau  
crème-brûléebrander

1 x recept vanillecake (blz. 42)  
+ extra rasp van 2 citroenen  
1 x recept lemoncurd (blz. 70)  
1 x recept mascarponeslagroom  
(blz. 80)  
150 g kokosnippers  
1 x recept Zwitserse meringue  
(blz. 88)

- 1 Bereid de vanillecake met extra citroenrasp (in 2 bakvormen van Ø 20 cm en minimaal 7 cm hoog), maak de lemoncurd en mascarponeslagroom volgens het recept. Verwarm de oven voor tot 160 °C (hetelucht).
- 2 Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel hier de kokosnippers over. Rooster 10-12 minuten tot de snippers lichtbruin kleuren. Laat afkoelen. Snijd de afgekoelde cakes in 4 lagen van 2-3 centimeter dik.
- 3 Leg een taartkarton op een draaiplateau en verdeel een eetlepel mascarponeslagroom over het midden. Leg hier een cakelaag op en zorg dat deze in het midden van het taartkarton ligt.
- 4 Verdeel een derde van de mascarponeslagroom over de cakelaag. Verdeel hier vervolgens 3-4 eetlepels lemoncurd en 50 gram geroosterde kokosnippers over, maar houd 1 centimeter rondom vrij. Herhaal voor de overige lagen en eindig met een cakelaag. Laat de taart minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
- 5 Maak de meringue volgens het recept. Smeer de taart rustiek (zie blz. 138) af met de meringue. Doe dit voorzichtig zodat er geen kruimels in de meringue eindigen. Brand direct af. Laat de taart minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.





# Chocolademousetaart

Deze chocolademousetaart is een sensatie van smaken en texturen. Hij bestaat uit verschillende lagen waaronder een smaakvolle koeklaag, frambozenjam, gebakken amandelspijs, luchtige chocoladebiscuit en romige pure-chocolademousse. De combinatie van al deze smaken en texturen zorgt voor een onweerstaanbare smaakbeleving.

**Vorbereiden:** 2 uur en 15 minuten

**Bakken:** 50 minuten

**Afkoelen:** 5 uur

**Voor:** 10-14 personen

## Speciale benodigheden

taartkarton van 25 cm

draaiplateau

spuitzak met spuitmondje

1 x recept koeklaag (blz. 61)

1 x recept jam naar keuze (blz. 70)

1 x recept gebakken notenspijs naar keuze (blz. 58)

½ x recept biscuit (blz. 44)

(vervang de 90 g tarwebloem voor 70 g tarwebloem en 20 g cacao poeder)

1 x recept siroop (blz. 68)

2 x recept chocolademousse naar keuze (blz. 84)

1 x recept chocoladedecoraties (blz. 98)

½ x recept witte-chocoladeganache (blz. 74)

50 g frambozen

## TIP

Gebruik eventueel een taartring in hetzelfde formaat van het biscuit en bekleed deze met bakpapier of acetaatfolie. Op deze manier kun je de taart strak opbouwen en de ring later makkelijk verwijderen.

- 1 Bereid de koeklaag, jam, notenspijs, chocoladebiscuit (in 1 bakvorm van Ø 20 cm), siroop, chocoladedecoraties, witte-chocoladeganache en chocolademousse volgens het recept. Houd deze volgorde aan bij de bereiding. De mousse wil je namelijk direct verwerken dus dan moeten alle andere onderdelen klaar zijn. Snijd de afgekoelde chocoladebiscuit in 2 lagen van 2-3 centimeter dik.
- 2 Leg een taartkarton op een draaiplateau en verdeel een eetlepel mousse over het midden. Leg hier de koeklaag op en zorg dat deze in het midden van het taartkarton ligt.
- 3 Bestrijk de koeklaag met jam en leg hier de laag gebakken notenspijs op. Bestrijk ook deze met jam. Verdeel een kwart van de mousse over de gebakken notenspijs met jam en smeer uit.
- 4 Leg hier 1 biscuitlaag op, duw voorzichtig aan, trempeer met siroop en bestrijk met jam. Verdeel hier wederom een kwart van de mousse over.
- 5 Herhaal stap 4 en smeer de taart af met de overige mousse. Laat de taart minimaal 30 minuten opstijven in de koelkast.
- 6 Vul een spuitzak met spuitmondje met de witte-chocoladeganache. Zorg ervoor dat de ganache een consistentie heeft van stevige chocoladepasta door deze eventueel in intervallen van 5 seconden te verwarmen en door te roeren of door deze langer te koelen. Decoreer de taart met de chocoladedecoraties, toefjes witte-chocoladeganache en frambozen. Laat de taart minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

