

NEEM PAUZE



GRIJP EEN KOEKJE







RECEPT

ZANDKOEKJES

INGREDIËNTEN VOOR 30 STUKS



200 gr bloem



75 gr suiker



1 eidooier



1 zakje vanillesuiker



125 gr boter

MIXER

BAKPLAAT MET BAKPAPIER

DEEGROLLER

UITSTEEKVORMPJES



BEREIDING

DOE DE BLOEM, SUIKER, VANILLESUIKER IN EEN KOM.

VOEG DE BOTER IN BLOKJES EN DE EIDOOIER TOE.

MIX TOT EEN KRUIMELIG GEHEEL.

VOEG DAN DE EETLEPEL WATER TOE

EN KNEED HET DEEG MET JE HANDEN

TOT EEN STEVIGE BAL. IS HET NOG ERG DROOG,

VOEG DAN EEN BEETJE EXTRA WATER TOE,

IS HET ERG PLAKKERIG DAN EEN BEETJE BLOEM.

WIKKEL HET DEEG IN EEN STUK PLASTIC FOLIE

EN LEG EEN HALF UURTJE IN DE KOELKAST.

ALS HET DEEG KOUD IS DAN

KRIJG JE EEN EXTRA KNAPPERIG RESULTAAT

EN IS HET MAKKELIJKER TE BEWERKEN.

VERWARM DE OVEN OP 175 GRADEN.

VERVOLG

HAAL HET DEEG DAARNA UIT DE FOLIE.

BEBLOEM EEN ONDERGROND EN ROL HET DEEG UIT
MET EEN DEEGROLLER.

STEEK ER MET EEN VORMPJE VORMEN UIT
EN LEG DEZE OP EEN BAKPLAAT MET BAKPAPIER.

DE KOEKJES LOPEN NIET HEEL ERG UIT
MAAR HET IS WEL GOED OM EEN BEETJE RUIMTE
ERTUSSEN TE HOUDEN.

SCHUIF DE BAKPLAAT MET DE ZANDKOEKJES DE OVEN IN
EN BAK DE KOEKJES IN 15 MINUTEN GOUDBRUIJN.

HAAL DE BAKPLAAT UIT DE OVEN EN
LAAT DE KOEKJES EROP AFKOELEN.

TIP:

BEWAAR DE KOEKJES IN EEN AFGESLOTEN TROMMEL,
EVENTUEEL MET EEN STUKJE KEUKENPAPIER OP DE BODEM.

DAAR TREKT HET VOCHT IN EN DAARDOOR BLIJVEN DE KOEKJES KROKANT.



RECEPT

FRAMBOZENCARAMEL



INGREDIËNTEN VOOR 14 STUKS



2 dl slagroom



40 g boter



270 g kristalsuiker



1 dl glucosestroop en 1dl water



ca. 250 g verse frambozen



200 g witte chocolade



1 dl gevriesdroogde frambozen



BEREIDING

WRIJF DE FRAMBOZEN DOOR EEN FIJNMAZIGE ZEEF;

JE HEBT 150GR FRAMBOZENPUREE NODIG.

MENG DE PUREE, SLAGROOM EN BOTER IN EEN STEELPAN.

VERWARM ALLES OP LAAG VUUR TOT DE BOTER IS GESMOLTEN.

KOOK IN EEN ANDERE STEELPAN DE SUIKER,

GLUCOSESTROOP EN HET WATER TOT HET MENGSEL

EEN TEMPERATUUR VAN CIRCA 160 °C HEEFT

EN NET VAN KLEUR VERANDERT.

VOEG DE BOTERROOM IN DRIE PORTIES TOE.

ROER STEEDS MET EEN GARDE.

LAAT HET MENGSEL OP MIDDELHOOG VUUR KOKEN

TOT HET EEN TEMPERATUUR VAN 124 °C HEEFT,

OF DOE DE KOUDWATERTEST. ROER AF EN TOE.

BEKLEED EEN VORM VAN CIRCA 20 X 20 CM MET BAKPAPIER.

GIET DE KARMEL ERIN EN LAAT HEM MINIMAAL 6 UUR UITHARDEN

OP KAMERTEMPERATUUR.

VERVOLG

SNIJD DE KARAMEL IN KLEINE STUKJES.

SMELT DE WITTE CHOCOLADE

EN DOOP DE KARAMELS ER VOOR DE HELFT IN.

VEEG HET TEVEEL AAN CHOCOLADE VAN DE ONDERKANT

EN LEG DE KARAMELS OP BAKPAPIER.

VERKRUIMEL DE GEVRIESDROOGDE FRAMBOZEN EROVER

VOORDAT DE CHOCOLADE STOLT.

TIP:

BEWAAR DE CARAMEL IN EEN AFGESLOTEN TROMMEL,

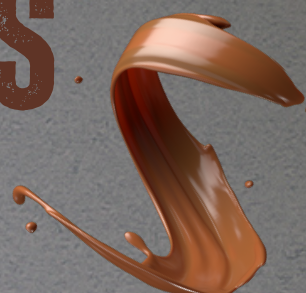
EN LEG IN DE FRIGO JE KAN CARAMEL LANG BEWAREN.



RECEPT

FRAMBOZEN BROWNIES

INGREDIËNTEN VOOR 14 STUKS



125 gram pure chocolade



220 g boter



20 gram cacaopoeder



50 gram (gezeefde) bloem



150 gram (verse) frambozen



4 eieren



130 gram rietsuiker 130 gram suiker



BEREIDING

VERWARM DE OVEN ALS EERST VOOR OP 175 GRADEN.

BEKLEED EEN SCHAAL (HET LIEFST VIERKANT) MET EEN STUK BAKPAPIER

EN HAK DE CHOCOLADE IN STUKJES.

SMELT DE CHOCOLADE NU IN EEN PANNETJE AU BAIN-MARIE.

KLOP VERVOLGENS DE EIEREN SAMEN MET DE

KRISTALSUIKER EN RIETSUIKER TOT ER EEN SCHUIMIG MENGSEL ONTSTAAT.

DIT MENGSEL GIET JE DAARNA OVER DE GESMOLTEN CHOCOLADE.

ROER HET NU GOED DOOR ELKAAR

ZODAT ALLE INGREDIËNTEN MET ELKAAR VERMENGD ZIJN.

VOEG DE GEZEEFDE BLOEM SAMEN MET HET CACAPOEDER TOE

EN MENG HET OPNIEUW DOOR ELKAAR.

WAS DAARNA DE FRAMBOZEN AF ONDER DE KOUDE KRAAN

EN SNIJD DEZE IN PARTJES.

DOE ZE DAARNA BIJ HET BESLAG EN GIET HET DAARNA IN DE BAKVORM.

BAK DE FRAMBOZENBROWNIES GEDURENDE 30 MINUTEN IN DE OVEN.

LAAT HET DAARNA AFKOELEN EN SNIJD HET IN STUKKEN.

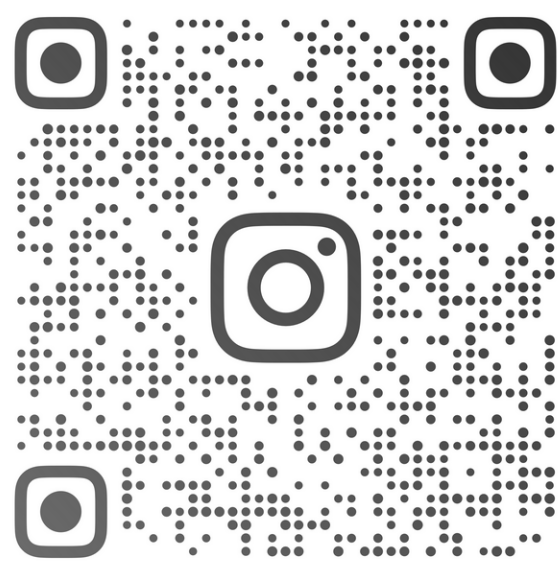








DANK JE



NESSYS_FOTOGRAFIE