

Klein Voor Een Grootse Dag



Inhoudsopgave

Cupcakes:

Naturel Cupcakes.....	4
ChocoladeCupcakes.....	5

Vullingen:

Advocaatmousse.....	7
Amandelcrème.....	8
Baileysvulling.....	9
Banketbakkersroom.....	10
Bosvruchtenmousse.....	11
Citroenvulling.....	12
Dadelbavarois.....	13
Frambozenmousse.....	14
Fruity ganache.....	15
Tiramisuvulling.....	16



Cupcakes

Naturel Cupcakes

Ingrediënten:

- 125 gr boter
- 125 gr zelfrijzend bakmeel
- 125 gr witte basterdsuiker
- 2 eieren
- ½ zakje vanillesuiker (1 hele is ook lekker)
- 2 à 3 eetlepels melk

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 180 á 200°C
Doe alles behalve de melk in je keukenmachine of mixerkom
Laat mengen of mixen
Voeg tijdens het mengen/mixen de melk toe
Zet 12 papieren vormpjes in een standaard muffinpan
Verdeel het beslag over de vormpjes
Bak de cakejes in 15 á 20 minuten lichtbruin



Chocolade Cupcakes

Ingrediënten:

- 270 gr bloem
- 1 tl bakpoeder
- 227 gr boter (ongezouten, op kamertemperatuur)
- 200 gr suiker
- 218 gr licht bruine suiker
- 4 grote eieren (kamertemperatuur)
- 170 gr Pure chocolade
- 240 ml Karnemelk (=botermelk)
- 1 tl Vanille Extract

Werkwijze:

De boter zacht kloppen tot die echt romig is. De suikers toevoegen en nog minstens 3 minuten kloppen met de mixer. Ei per ei toevoegen en heel goed mixen tussenin, hierna voeg je de gesmolten chocola toe.

Bij dit hele mengsel voeg je de bloem toe in 3 delen, telkens afgewisseld met een beetje vanille extract en een beetje karnemelk.

Hierna nog goed kloppen, maar zeker niet overkloppen!

Gedurende 20-25min bakken op 175°C





Vullingen

Advocaatmousse

Ingrediënten:

- 3 blaadjes gelatine
- 2 dl advocaat
- 2 dl slagroom
- 1 zakje vanillesuiker

Werkwijze:

De gelatine weken, uitknijpen en in 2 el heet water oplossen.
Dit laat je in een dun straaltje bij de advocaat (op kamertemperatuur) lopen en roeren.
Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf en roer door de advocaat.
Afdekken en in koelkast laten opstijven.

Amandelcrème

Ingrediënten:

- 250 ml melk
- 1 vanillestokje (opengesneden) of 2 zakjes vanillesuiker
- 50 gr suiker
- 1 eetl maïzena
- 50 gr geschaafde amandelen
- 250 ml slagroom
- 2 eetl amandellikeur

Werkwijze:

Verwarm de 200 ml melk met de vanille en laat het 10 minuten trekken.

Voeg de suiker toe.

Meng de maïzena met de rest van de 50 ml melk.

Roer dit mengsel door de warme melk.

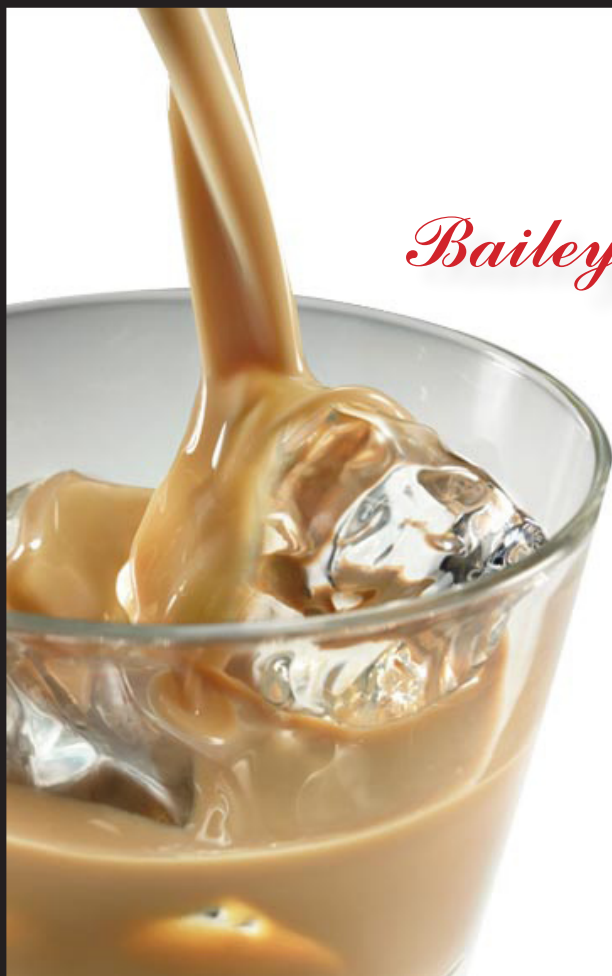
Laat het binden tot vla.

Rooster de amandelen in een koekenpan goudbruin.

Klop de slagroom stijf.

Schep de vla en de amandelen door de slagroom.

Zet het mengsel even in de koelkast.



Baileysvulling

Ingrediënten:

- 8 blaadjes gelatine
- 250 ml melk
- 250 ml Bailey's of andere irish cream
- 200 ml slagroom
- 1 zakje vanillesuiker

Werkwijze:

Gelatine weken in koud water.

Verwarm de melk. Daarna de uitgeknepen gelatine door de melk roeren tot het opgelost is.

Dan de Bailey's erdoor heen. Dit mengsel laten afkoelen.

Daarna 15 min in de koelkast lobbijg laten worden.

Slagroom stijf kloppen met de vanillesuiker en door het Baileysmengsel scheppen.

Laten opstijven in de koelkast.

Banketbakkersroom



Ingrediënten:

- 2 eidooiers
- 40 gr suiker
- 25 gr bloem
- 2,5 dl melk
- vanillestokje of een zakje vanillesuiker

Werkwijze:

De eidooiers met de suiker door elkaar roeren, de gezeefde bloem erdoor mengen en met wat koude melk gladroeren. De rest van de melk met het opengesneden vanillestokje aan de kook brengen, 20 minuten laten trekken en het stokje verwijderen. Als je vanillesuiker gebruikt, kun je het vorige deel overslaan en de vanillesuiker aan het eiermengsel toevoegen.

Goed roerend de warme melk aan het mengsel toevoegen. Daarna de massa al roerend aan de kook laten komen en ongeveer 4 minuten laten doorkoken.

De zeer dikke vla nu en dan roerend laten afkoelen tegen velvorming. Velvorming kun je ook voorkomen door plastic folie op het oppervlak te leggen of wat suiker bovenop te strooien.

Bosvruchtenmousse

Ingrediënten:

- 200 gr bosvruchtencompote (Bijv. Aldi, uit de koeling)
- 200 ml slagroom
- 50 gr basterdsuiker
- 75 gr kwark
- 3 blaadjes gelatine

Werkwijze:

Blaadjes gelatine oplossen in water. 2 eetlepels water verwarmen (koken) en daar de gelatine in oplossen. De kwark met de bosvruchtencompote mengen. Hierin de gelatine doen. Even goed doorroeren. De slagroom met de suiker kloppen, totdat het lobbijg is. Het bosvruchtenmengsel door de slagroom spatelen. Ca 2 uur laten opstijven in de koelkast.

Tips:

- Een heerlijk frisse bavarois. Kun je geweldig goed combineren met een laagje bosvruchtenjam. Ziet er heel mooi uit, als je de taart doorsnijdt.

Citroenvulling



Ingrediënten:

- 70 gr maïzena
- 300 gr suiker
- 2 grote eieren
- 6 grote eierdooiers
- 50 gr boter, in blokjes
- 3-4 citroenen, schil geraspt, sap geperst
- merg van 1 vanillestokje

Dit is voldoende voor een taart van 24 cm rond, voor 2 lagen.

Werkwijze:

Roer voor de vulling in een pan de maïzena met 100 ml water glad.
Voeg dan nog 450 ml water en de suiker toe en breng al roerende met een garde tegen de kook aan totdat de suiker is opgelost en de saus bindt.
Klop in een andere kom de eieren en dooiers los en voeg ze al kloppend toe aan de maïzenasaus
Breng het al roerende aan de kook en laat 1 minuut zachtjes koken.
Neem de pan van het vuur en voeg boter, een snuf zout, 200 ml citroensap (evt aangevuld uit een flesje), het rasp en de vanillemerg toe en laat de boter smelten.
Nog even doorroeren en laten afkoelen.

Dadelbavarois

Ingrediënten:

- 250 gr dadels
- 350 ml vers geperst sinaasappelsap
- 100 gr honing
- 6 blaadjes gelatine
- 600 ml slagroom

Werkwijze:

Ontpit de dadels en doe ze in de blender.
Voeg het sinaasappelsap en de honing toe en mix het fijn.
Laat de gelatine 5 minuten weken in koud water.
Knijp de gelatine uit en verwarm de geweekte gelatine in een beetje water.
Roer de opgeloste gelatine door het sinaasappelmengsel.
Klop de slagroom lobbige en spatel het door het sinaasappelmengsel.
Laat de bavarois opstijven in de koelkast.

Frambozenmousse



Ingrediënten:

- 500 ml slagroom
- 75 gr basterdsuiker
- 300 gr frambozen
- 3 eetlepels frambozenjam
- 5 blaadjes gelatine

Werkwijze:

week de gelatineblaadjes in een kopje met koud water. Pureer de helft van de frambozen. Verwarm de frambozenpuree met de jam en los hierin de gelatine op. Kneus de frambozen voorzichtig met een vork.

Laat het mengsel afkoelen. Klop ondertussen de slagroom stijf. Meng de puree door de slagroom.

Spatel nu voorzichtig de frambozen erdoor. Je krijgt dan een prachtig marmereffect van roze en proeft ook nog de stukjes framboos!

Tips:

- Deze mousse kan met heel veel verschillende soorten vruchten worden gemaakt.
- Ook lekker met andere smaakmakers, zoals hazelnootpasta, baileys of oploskoffie.

Fruity ganache

Ingrediënten:

- 60 gr slagroom
- 60 gr fruitpuree (bvb mango, frambozen of een ander fruit met geprononceerde smaak)
- 30 gr boter
- 25 gr eidooier
- 30 gr fijne suiker
- 115 gr donkere chocolade

Geschikt voor vulling, mits in de taart gevuld kan de taart wel een dagje buiten de koeling.

Werkwijze:

Chocolade breken, hakken of gallets gebruiken en in de staande mixer doen en de vlinder installeren.

Slagroom, fruitpuree in een pannetje zachtjes tot de kook laten komen en intussen in een mixkom de eidooier en de suiker mixen tot licht gekleurd en cremig.

De warme vloeistof nu, onder goed mixen, rustig en in een dun straaltje bij het eimengsel geven.

Terug in de pan doen en rustig aan de kook brengen intussen goed blijven roeren en de bodem schoonvegen met een pannenlikker.

Nu de vloeistof door een zeef op de chocolade gieten, de vlinder op een laag tempo, daarna op medium zetten en zo een ganache draaien.

Daarna af laten koelen maar niet hard laten worden.

Nu met de vlinder op hoogste stand romig kloppen.

Tiramisuvulling

Ingrediënten:

- 500 gr mascarpone
- 3 eieren
- 240 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- een glaasje amaretto
- cacao poeder of chocoladeschilfers

Werkwijze:

Klop de eiwitten tot sneeuw.

Klop de eierdooiers los met de suiker, mix 10 minuten tot je een schuimige massa krijgt.

Spatel alles (niet roeren!) door elkaar met de mascarpone en de amaretto om de massa zo luchtig mogelijk te houden.

Doe er een beetje cacao poeder of chocoladeschilfers onder.

Laat alles een paar uur rusten in de ijskast.

Tips:

- Ook lekker met whiskey in plaats van amaretto. Je kunt ook fruit toevoegen, zoals frambozen, kersen of stukjes perzik.
- Voor de echte tiramisusmaak: trempeer het kapsel met een mengsel van een kop sterke koffie met een flinke schep suiker (even roeren tot de suiker is opgelost) en een glaasje amaretto.

