

donna hay

MODERN BAKING

taarten, koekjes EN ALLES *daartussenin*



Spectrum

HOOFDSTUKKEN

chocolade

bladzijden 8 - 55

QUICK FIX

bladzijden 56 - 65

FRESH & LIGHT

bladzijden 66 - 81

karamel, toffee en koffie

bladzijden 82 - 129

QUICK FIX

bladzijden 130 - 139

FRESH & LIGHT

bladzijden 140 - 155

suiker en specerijen

bladzijden 156 - 197

QUICK FIX

bladzijden 198 - 207

FRESH & LIGHT

bladzijden 208 - 223



vruchten en bessen

bladzijden 224 - 277

QUICK FIX

bladzijden 278 - 287

FRESH & LIGHT

bladzijden 288 - 303

melk en room

bladzijden 304 - 351

QUICK FIX

bladzijden 352 - 361

FRESH & LIGHT

bladzijden 362 - 377

woordenlijst en register

bladzijden 378 - 397

* Ingrediënten met een asterisk vind je terug in de woordenlijst



plaatcake met koffie en bruine basterdsuiker

plaatcake met koffie en bruine basterdsuiker

175 g bruine basterdsuiker
2 theelepels kaneel
375 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
330 g fijne kristalsuiker
4 eieren
375 ml melk
250 g ongezouten boter, gesmolten
2 theelepels vanille-extract
1 eetlepel instantkoffie (korrels) van goede kwaliteit
60 g ongezouten boter, extra, gesmolten

Verwarm de oven voor op 160 °C. Bekleed een ondiepe bakvorm van 20 x 30 cm met bakpapier. Meng de basterdsuiker en kaneel in een kleine kom. Zet apart.

Klop het meel, de kristalsuiker, eieren, melk, boter en vanille in een grote kom tot een glad beslag. Schenk de helft van het beslag in de vorm. Strooi de koffie erover en de helft van het basterdsuikermengsel. Verdeel de andere helft van het beslag er mooi gelijkmatig overheen. Bestrooi met de rest van het basterdsuikermengsel. Schenk de extra boter erover. Zet 50–55 minuten in de oven of tot de cake gaar is (test met een prikker). Laat 5 minuten afkoelen in de vorm, snijd in stukken en dien op. **VOOR 8–10 PERSONEN**

chocoladecookies met gezouten karamel

200 g ongezouten boter, gesmolten en afgekoeld
175 g lichtbruine basterdsuiker
165 g kristalsuiker
1 ei
1 eidooier, extra
2 theelepels vanille-extract
¼ theelepel bakpoeder
½ theelepel natriumbicarbonaat (baksoda)
1 theelepel water
300 g bloem
¼ theelepel tafelzout
35 g cacaopoeder
2 eetlepels melk
300 g pure chocolade (70% cacao), in stukjes
200 g kant-en-klare dikke karamel of dulce de leche*
grof zeezout, om te bestrooien

Verwarm de oven voor op 160 °C. Bekleed 2 grote bakplaten met bakpapier. Klop de boter en beide suikers in de mengkom van een keukenmachine 6–8 minuten op de middelste stand of tot je een zanderige textuur hebt. Voeg het ei, de extra dooier en de vanille toe, zet de machine op de hoogste stand en klop 2 minuten of tot je een bleke, romige massa hebt. Meng het bakpoeder, natriumbicarbonaat en water in een kleine kom. Voeg het bakpoedermengsel, de bloem, het tafelzout, de cacao, melk en chocolade toe aan het botermengsel en klop op de laagste stand tot een net samenhangend deeg.

Maak eerst van ongeveer de helft ervan balletjes van 4 eetlepels en leg met voldoende tussenruimte op de bakplaten*. Zet 18–20 minuten in de oven of tot de cookies goudbruin zijn en stevig aanvoelen. Laat 10 minuten afkoelen op de bakplaten, leg op taartroosters en laat verder afkoelen. Doe hetzelfde met de rest van het deeg; maak in totaal 15 cookies.

Bestrijk de cookies met de karamel, bestrooi met zeezout en dien op. **15 STUKS**

+ Dit recept is voor 15 grote cookies. Voor een gewoon formaat rol je 2 keer een portie balletjes van elk 2 eetlepels deeg en leg je ze met voldoende tussenruimte op de bakplaten. Zet 14–16 minuten in de oven.

Tip: Deze cookies kun je, zonder karamel en zeezout, luchtdicht verpakt 4 dagen bewaren.



kleverige omgekeerde koffie-dadeltaart



FRESH & LIGHT

Lekkers met karamel, koffie en toffee leent zich bij uitstek voor gezonde make-overs. Mijn geheim: het gebruik van dadels – zoet van nature – vanwege hun rijke, fudgy textuur, en kiezen voor donkerder ongeraffineerde suikers vanwege hun karamelachtige warmte. Met lekker veel noten en rauwe cacao erbij is het pure, nét iets andere verwennerij.

kleverige omgekeerde koffie-dadeltaart

18 zachte verse dadels (360 g), ontpit en gehalveerd⁺
 60 ml warme espresso
 80 ml kokend water
 40 g oersuiker*
 1 theelepel vanille-extract
 200 g volkoren zelfrijzend bakmeel*
 60 g amandelmeel
 2 eieren
 125 ml melk
 80 ml druivenpitolie
 1 eetlepel ahornsiroop
 55 g oersuiker*, extra

Verwarm de oven voor op 160 °C. Bekleed een ronde taartvorm van 20 cm met bakpapier. Verdeel de dadels met de snijkant naar beneden gelijkmatig over de bodem van de vorm. Roer de espresso, het water, de suiker en vanille in een middelgrote maatbeker tot de suiker is opgelost. Schenk het koffiemengsel over de dadels.

Meng het bakmeel, amandelmeel, de eieren, melk, olie, ahornsiroop en extra suiker met een garde in een grote kom. Schenk het beslag over de dadels. Zet 40–45 minuten in de oven of tot de taart gaar is (test met een prikker). Laat 30 minuten afkoelen in de vorm.

Zet de vorm omgekeerd op een taartplateau of -schaal. Verwijder voorzichtig, snijd de taart in punten en dien op.

VOOR 8-10 PERSONEN

+ Dadels zijn een rijke bron van oplosbare voedingsvezels en uitstekend voor de spijsvertering. Ze bevatten ook veel botversterkende vitaminen. Verse dadels, met pit, zijn los te koop in supermarkten, groente- en delicatessenwinkels.

karamelcheesecake

15 zachte verse dadels (300 g), ontpit
 480 g verse stevige ricotta
 280 g Griekse yoghurt
 3 eieren
 55 g fijne rietsuiker
 1 theelepel vanille-extract
 1 theelepel fijngeraspte citroenschil
 2 theelepels maïzena
 2 theelepels water
 amandelbodem
 120 g amandelen
 6 zachte verse dadels (120 g), ontpit
 60 g witte rijstbloem*
 2 eetlepels licht gearomatiseerde extra vergine olijfolie
 karamelsaus
 125 ml kokosmelk
 35 g kokosuiker*
 1 theelepel vanille-extract

Verwarm de oven voor op 150 °C. Bekleed een ronde springvorm van 20 cm met bakpapier. Doe de dadels in een kleine kom en overgiet ze met kokend water. Laat 10 minuten weken.

Maak intussen de amandelbodem. Draai de amandelen, dadels, rijstbloem en olie in een foodprocessor in 1–2 minuten tot een egale massa. Druk het deeg met de bolle kant van een lepel op de bodem van de vorm. Zet 30 minuten in de oven of tot de taartbodem goudbruin is.

Laat de dadels uitlekken en doe in een foodprocessor. Voeg de ricotta, yoghurt, eieren, suiker, vanille en citroenrasp toe. Meng de maïzena en het water in een kommetje en voeg ook toe. Draai in 1–2 minuten tot een gladde massa. Schenk het ricottamengsel over de amandelbodem. Zet 35 minuten in de oven of tot de vulling net gaar is (in het midden zal de cheesecake nog wat wiebelig zijn). Laat 2 uur afkoelen in de vorm en laat verder koud worden in de koelkast.

Maak de karamelsaus terwijl de cheesecake afkoelt. Breng de kokosmelk, suiker en vanille in een kleine sauspan op hoog vuur aan de kook. Temper het vuur tot matig en verwarm nog 5 minuten. Laat volledig afkoelen.

Haal de cheesecake uit de vorm en zet op een taartplateau of -schaal. Schenk de karamelsaus erover en dien op. **VOOR 8-10**

PERSONEN



karamelcheesecake

ricotta-kaneelcheesecakes uit de oven

360 g verse stevige ricotta
125 g creamcheese of roomkaas, zacht
55 g fijne kristalsuiker
1 theelepel vanille-extract
1 ei
2 theelepels maïzena
¼ theelepel kaneel
poedersuiker, om te bestuiven
geraspte verse nootmuskaat, om te bestuiven
deeg
150 g ongezoeten boter, zacht
165 g fijne kristalsuiker
1 ei
1 eidooier, extra
80 ml single cream*
1 theelepel vanille-extract
450 g bloem, gezeefd
1½ theelepel bakpoeder, gezeefd

Verwarm de oven voor op 160 °C. Klop voor het deeg de boter en suiker in een keukenmachine in 5-6 minuten tot een bleke, romige massa. Voeg het ei en de extra dooier toe en klop tot alles goed is gemengd. Voeg de room, vanille, bloem en het bakpoeder toe. Klop tot het deeg net een geheel vormt. Stort op een licht bebloemd werkvlak en kneed voorzichtig tot een glad deeg. Rol tussen 2 vellen bakpapier uit tot een dikte van 4 mm. Leg op een grote bakplaat en zet 10 minuten in de koelkast.

Snijd 6 rondjes van 14 cm uit het deeg. Bekleed er 6 geribbelde taartvormpjes van 8 cm met losse bodem mee en snijd overhangend deeg af. Prik gaatjes in de deegbodems en zet de vormpjes 5-10 minuten in de koelkast. Rol het deeg dat over is uit tot een dikte van 4 mm en laat even opstijven in de koelkast. Snijd er 6 rondjes van 10 cm uit en leg tot gebruik in de koelkast. Bak de deegbakjes in 8-10 minuten lichtbruin.

Doe de ricotta, creamcheese, suiker en vanille in de mengkom van een keukenmachine. Klop 2 minuten op de hoogste stand of tot je een glad mengsel hebt. Voeg het ei, de maïzena en kaneel toe en klop tot een egale massa. Verdeel het mengsel over de taartbakjes en dek af met de deeggrondjes. Druk de randen stevig aan en snijd overhangend deeg af. Zet 15-20 minuten in de oven of tot de cheesecakes goudbruin zijn. Laat volledig afkoelen in de vormpjes.

Haal uit de vormpjes, bestuif met poedersuiker en nootmuskaat en dien op. **6 STUKS**

earlgreydonuts met glazuur van bruine boter

125 ml heldere limonade met prik
1 theelepel earlgreytheeblaadjes
1 theelepel vanillepasta of vanille-extract
335 g bloem, plus extra om te bestuiven
75 g fijne kristalsuiker
2 theelepels gedroogde gist
4 eidooiers
50 g ongezoeten boter, zacht
60 ml double cream*
2 eetlepels fijne kandijnsuiker of demerarasuiker+
glazuur van bruine boter
40 g ongezoeten boter, in blokjes
320 g poedersuiker, gezeefd
60 ml kokend water

Maak de limonade, thee en vanille in een kleine sauspan op matig vuur net warm. Doe de bloem, kristalsuiker en gist in de mengkom van een keukenmachine en gebruik een deeghaak. Klop op de middelste stand tot een egale massa. Voeg het warme limonademengsel en de eidooiers toe en klop tot alles net is gemengd. Voeg de boter en room toe en klop 6-8 minuten op de middelste stand of tot je een glad deeg hebt. Leg in een licht ingevette kom, dek af met een schone, vochtige theedoek en zet 60-90 minuten op een warme plek of tot het in volume is verdubbeld.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg op een licht bebloemd werkvlak uit tot een dikte van 1,5 cm. Steek met een licht met bloem bestoven ronde koeksteker van 8,5 cm 6 plakjes uit het deeg. Leg met voldoende tussenruimte op de bakplaat. Verwijder met een licht met bloem bestoven ronde koeksteker van 4 cm het deeg uit het midden van ieder rondje. Laat de rondjes 30 minuten op kamertemperatuur staan of tot ze zijn gerezen.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de donuts 8-10 minuten of tot ze goudbruin en gerezen zijn.

Maak intussen het glazuur. Roer de boter in een kleine antiaanbakpan op matig vuur tot hij is gesmolten. Verwarm nog 3 minuten of tot hij goudbruin is en naar noten geurt. Doe in een middelgrote kom en meng met de suiker en het water.

Doop de bovenste helft van de nog warme donuts in het glazuur en leg op een taartrooster. Bestrooi met de kandijnsuiker, laat staan tot het glazuur is opgestijfd en dien op. **6 STUKS** + *Fijne kandijnsuiker, met zijn wat grovere kristallen, is heerlijk als krokante topping op zoete lekkernijen. Te koop in webwinkels, of breek grove kandijnsuiker met een deegroller.*



earl grey donuts met glazuur van bruine boter



ijssandwiches met gegrilde perzik en blauwe bessen

ijssandwiches met gegrilde perzik en blauwe bessen

6 kleine gele perziken (780 g), in partjes
1 theelepel vanille-extract
385 g kristalsuiker
125 g blauwe bessen
1 eetlepel fijngeraspte sinaasappelschil
12 vellen filodeeg
125 g ongezouten boter, gesmolten
2 liter kant-en-klaar vanille-ijs

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schep de perzikpartjes, vanille en 165 g suiker om in een kleine ovenslee. Zet 15 minuten in de oven of tot de perzik net zacht is. Voeg de bessen toe en bak nog 5 minuten of tot ze net zacht zijn. Laat volledig afkoelen.

Bekleed terwijl het fruit in de oven staat 2 grote bakplaten met bakpapier. Meng de sinaasappelrasp en resterende suiker in een kleine kom. Leg 1 vel filodeeg op 1 van de bakplaten, bestrijk met boter en bestrooi met 1 eetlepel van het suikermengsel*. Doe ditzelfde nog 5 keer, zodat je een stapel deegvellen krijgt, en eindig met boter en suiker. Maak op dezelfde manier met de rest van het deeg, de boter en suiker een filodeegstapel op de andere bakplaat. Zet 10–12 minuten in de oven of tot de stapels goudbruin en bros zijn.

Bekleed een ondiepe bakvorm van 20 x 30 cm met bakpapier. Snijd de nog warme deegstapels bij zodat ze in de vorm passen. Leg 1 stapel op de bodem van de vorm en zet tot gebruik in de vriezer.

Schep de helft van het ijs in de mengkom van een keukenmachine en klop 30 seconden. Voeg de rest van het ijs toe en klop tot je een zachte ijsmassa hebt. Werk nu snel: meng de afgekoelde vruchten erdoor, schep in de vorm, strijk glad af en leg de andere filodeegstapel erop. Zet 5 uur of een nacht in de vriezer tot de ijssandwiches stevig zijn.

Haal uit de vorm, snijd in stukken en dien onmiddellijk op. **12 STUKS**
+ Dek terwijl je de deegstapels maakt de nog ongebruikte filodeegvellen af met een schone, vochtige theedoek, zodat ze niet uitdrogen.

rabarbersoufflés

ongezouten boter, gesmolten, om in te vetten
fijne kristalsuiker, om te bestuiven
6 eiwitten, op kamertemperatuur
55 g fijne kristalsuiker, extra
poedersuiker, om te bestrooien
rabarberpuree
300 g rabarber, bijgesneden en in stukjes van 2 cm
110 g fijne kristalsuiker
2 eetlepels water
1½ eetlepel maïzena
1½ eetlepel water, extra

Breng voor de rabarberpuree de rabarber, suiker en het water in een middelgrote sauspan op matig vuur aan de kook en laat al roerend 8–10 minuten koken of tot de rabarber zacht is. Neem van het vuur, laat iets afkoelen en pureer met een staafmixer tot een gladde massa. Verwarm de puree op hoog vuur tot hij net aan de kook is; klop af en toe door met een garde. Meng de maïzena en het extra water in een kleine kom tot een glad papje. Voeg toe aan de puree en laat voortdurend kloppen 30–60 seconden koken of tot de puree dik is. Doe in een grote kom en laat net koud worden in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kwast 6 ovenvaste ramequins van 250 ml in met boter en bestrooi met kristalsuiker. Klop de eiwitten in de mengkom van een keukenmachine tot zich zachte pieken vormen. Voeg de extra kristalsuiker in een dun, gestaag stroompje toe en klop tot het eiwit stijf is en glanst.

Roer de rabarberpuree weer smeuijg. Spatel in 2 porties voorzichtig door het eiwit. Verdeel over de ramequins en strijk glad af. Haal je vinger op 1 cm diep langs de binnenrand van elke ramequin. Zet de soufflés op een bakplaat en bak 12–15 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn.

Bestuif de warme soufflés met poedersuiker en dien onmiddellijk op. **6 STUKS**



impossible puddings met lemon curd

375 ml melk
 60 g gedroogde geraspte kokos
 50 g ongezouten boter, gesmolten
 3 eieren
 50 g bloem
 220 g fijne kristalsuiker
 160 g kant-en-klare lemon curd
 poedersuiker, om te bestuiven

Verwarm de oven voor op 160 °C. Meng de melk, kokos, boter, eieren, bloem, kristalsuiker en lemon curd in een blender tot een gladde massa.

Verdeel over 6 ondiepe ovenvaste schaaltes van 250 ml. Zet op een bakplaat en bak 18–20 minuten of tot de puddinkjes net gaar zijn. Bestuif met poedersuiker en dien op. **6 STUKS**



zomerse trifles met perzik en passievruchten

80 ml passievruchten (ongeveer 4 passievruchten)
 90 g honing
 80 ml zoete dessertwijn
 12 kant-en-klare Italiaanse lange vingers
 250 ml single cream*
 2 perziken, in partjes

Doe de passievruchten en honing in een antiaanbakpan en verwarm 2–3 minuten op hoog vuur of tot je een ingekookte, dikke massa hebt. Zet apart en laat afkoelen.

Doe de wijn in een kleine ondiepe kom en voeg de lange vingers toe. Laat even weken. Klop de room in een middelgrote kom tot zich zachte pieken vormen.

Leg op elk dessertbordje 3 koekjes en verdeel de room en partjes perzik erover. Schep de passievruchtensiroop over de trifles en dien op. **VOOR 4 PERSONEN**



snelle plaatcheesecake met citroen

300 g kant-en-klare shortbread- of zandkoekjes
 100 g ongezouten boter, gesmolten
 75 g geraspte kokos
 500 g creamcheese of roomkaas, zacht
 180 g witte chocolade, gesmolten
 480 g kant-en-klare lemon curd

Bekleed een ondiepe bakvorm van 20 x 30 cm met bakpapier. Maal de koekjes, boter en kokos fijn in een foodprocessor. Druk het mengsel met de bolle kant van een lepel stevig op de bodem van de vorm. Zet 10 minuten in de koelkast of tot het is opgestijfd.

Draai de creamcheese, chocolade en 320 g lemon curd in de schoongemaakte foodprocessor tot een gladde massa. Bestrijk de shortbreadbodem ermee. Verdeel de resterende lemon curd voorzichtig over de taart, op zo'n manier dat de bovenzijde een gemarmerd patroon krijgt. Zet 2 uur in de koelkast of tot hij stevig is. Haal uit de vorm, snijd in stukken en dien op. **20 STUKS**



fruitsalade met citroengras en djerboek poeroet

1 stengel citroengras, opengesneden
 6 blaadjes djerboek poeroet*
 110 g fijne kristalsuiker
 125 ml water
 2 mango's, in plakken, geschild en gehalveerd
 125 g frambozen
 Griekse yoghurt, voor erbij

Breng het citroengras, de djerboek poeroet, suiker en het water in een kleine sauspan op hoog vuur aan de kook en laat 5 minuten borrelen of tot je een dikvloeibare massa hebt. Laat afkoelen.

Leg de mango en frambozen op een grote schaal en verdeel de citroengrassirop erover. Dien de fruitsalade op met yoghurt. **VOOR 4 PERSONEN**



taart met ijs, drie soorten melk en passievruchten

taart met ijs, drie soorten melk en passievruchten

90 g ongezouten boter, zacht
110 g fijne kristalsuiker
1 theelepel vanille-extract
3 eieren
110 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
2 liter kant-en-klaar vanille-ijs
125 ml gezoete gecondenseerde melk
250 ml melk
125 ml karnemelk
125 ml single cream*
120 g zure room*
1 eetlepel poedersuiker
60 ml passievruchtenpulp (ongeveer 3 passievruchten)

Bekleed een ronde, diepe taartvorm van 20 cm met losse bodem met bakpapier. Verwarm de oven voor op 160 °C. Klop de boter, kristalsuiker en vanille in de mengkom van een keukenmachine 8–10 minuten of tot je een bleke, romige massa hebt. Schraap de wanden van de kom schoon en voeg de eieren een voor een toe; klop elk ei steeds goed door het mengsel. Voeg de bloem toe en klop op de laagste snelheid tot een net samenhangend beslag. Schep in de vorm en zet 30–35 minuten in de oven of tot de taart gaar is (test met een prikker). Laat 5 minuten afkoelen in de vorm, stort op een taartrooster en laat verder afkoelen.

Bekleed de schoongemaakte vorm opnieuw met bakpapier en zet tot gebruik op een plateau in de vriezer. Klop het ijs in de mengkom van een keukenmachine 1–2 minuten op de laagste stand of tot het zacht is. Schep in de vorm en verdeel gelijkmatig. Zet 3–4 uur in de vriezer of tot het bevroren is.

Maak met een prikker overal gaatjes in de afgekoelde taart en leg op de ijsbodem in de vorm. Meng de gecondenseerde melk, melk en karnemelk in een middelgrote kom met een garde. Zet de vorm op een bakplaat om weglekkend vocht op te vangen en schenk het melkmengsel in porties van 125 ml over de taart. Zet 30 minuten in de vriezer of tot de taart door en door koud is.

Klop de single cream, zure room en poedersuiker in de mengkom van een keukenmachine tot zich stijve pieken vormen. Stort de taart omgekeerd op een taartplateau of -schaal. Schep de room en passievruchten erop en dien onmiddellijk op. **VOOR 8–10 PERSONEN**

sinaasappel-ricottasoufflés

ongezouten boter, gesmolten, om in te vetten
55 g fijne kristalsuiker
30 g ongezouten boter, extra
35 g bloem
125 ml melk
80 g poedersuiker, plus extra om te bestuiven
3 eidooiers
2 theelepels fijngeraspte sinaasappelschil
1 theelepel vanille-extract
240 g verse stevige ricotta
4 eiwitten, op kamertemperatuur

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bestrijk bodem en wanden van 4 ovenvaste ramequins van 250 ml met gesmolten boter en bestrooi met 1 eetlepel kristalsuiker.

Verwarm de extra boter in een kleine sauspan op laag vuur en roer tot de boter is gesmolten. Voeg de bloem toe en verwarm al roerend 2 minuten. Draai het vuur naar matig, voeg geleidelijk de melk toe en klop tot een gladde massa. Verwarm al roerend 2 minuten of tot je een heel dik mengsel hebt. Zet in een grote kom 10 minuten in de koelkast of tot het stevig is. Voeg de poedersuiker, eidooiers, vanille, ricotta en sinaasappelrasp toe aan het bloemmengsel en roer goed door.

Klop de eiwitten in de mengkom van een keukenmachine tot zich zachte pieken vormen. Voeg geleidelijk de resterende kristalsuiker toe en klop tot je een dikke massa hebt. Voeg het eiwitmengsel in 3 porties toe aan de ricottamassa en spatel voorzichtig om. Verdeel over de ramequins en strijk glad af met een mes. Haal je vinger op 5 mm diep langs de binnenrand van de ramequins. Zet de soufflés op een bakplaat en bak 22–25 minuten of ze gerezen en licht goudbruin zijn.

Bestuif met poedersuiker en dien onmiddellijk op. **4 STUKS**