



(Voor 1 cake)

(Voor)bereidingstijd: 2 u.
Opstijven: 20 min.
Koel wegzetten
& afkoelen: 4 u.
Moeilijkheidsgraad: gemiddeld
Kan niet worden
ingevroren

Ingrediënten voor de cake:

125 g chocoladekoekjes,
verkruid
40 g fijngehakte amandelen
85 g ongezouten boter,
gesmolten
500 g roomkaas
85 g lichte basterdsuiker
125 g pure chocolade 70%
cacao, gesmolten
125 ml room (slagroom) met
minstens 40% vet

2 eieren, geklutst
1 tl amandelextract

Ingrediënten voor de chocoladetopping:

15 g ongezouten boter
1 tl crème fraîche
50 g lichte basterdsuiker
150 g pure chocolade, 70%
cacao, gesmolten

Ingrediënten voor de garnering:

chocoladeamandelen
chocoladekrullen
ongeblancheerde
amandelen, heel en in
plakjes
geschaafde
amandelen
bramen
bramenblaadjes

CHOCOLADE-CHEESECAKE MET BRAMEN

Bereiding:

- 1 Voor de cake: Bestrijk een springvorm van 20-22 cm.
- 2 Meng de koekkrumels, amandelen en gesmolten boter goed door elkaar, bekleed hiermee de bodem van de springvorm en druk stevig aan. Laat ongeveer 20 minuten opstijven in de koelkast.
- 3 Verwarm de oven voor op 160 °C (140 °C hetelucht) gasstand 3.
- 4 Klop de roomkaas en suiker op tot een romig geheel. Roer hier de gesmolten chocolade, room, eieren en amandelextract door tot het een gladde massa is.
- 5 Schenk dit over de kruimelbodem en strijk de bovenkant glad. Zet 1 uur en 20 minuten in de oven totdat de bovenkant net stevig aanvoelt, maar wel in het midden ietsje meegeeft. Zet de oven uit en open de deur op een kier. Laat 2 uur in de oven afkoelen, zet daarna minstens 2 uur weg in de koelkast. Haal de cake uit de springvorm.
- 6 Voor de chocoladetopping: Doe de boter, crème fraîche en suiker in een pannetje en verwarm op een laag pitje totdat het gesmolten is.
- 7 Voeg de chocolade toe en verwarm nog eens 2 minuten op een laag pitje, constant roerend.
- 8 Haal van het fornuis af en klop tot een gladde massa. Laat enkele minuten afkoelen en dikker worden, en spreid daarna in een dikke laag over de bovenkant van de cake.
- 9 Schik de garnering boven op de chocoladelaag en laat stijf worden.

(Voor 12 cupcakes)

(Voor)bereidingstijd: 1 u. 10 min.

Afkoelen: 1 u.

Moelijkheidsgraad: gemiddeld

Kan niet worden ingevroren

Ingrediënten voor de cupcakes:

115 g	boter
115 g	fine rietsuiker of lichtbruine basterdsuiker
85 g	zelfrijzend bakmeel
30 g	cacaopoeder
1 snufje	bakpoeder
2	eieren
4 el	kersenjam

Ingrediënten voor de ganachetopping:

150 ml	room (slagroom), met minstens 40% vet
350 g	pure chocolade, 70% cacao, in stukjes
50 g	boter

Ingrediënten voor de garnering:

12	kersen, met steeltjes
	poedersuiker



CHOCOLADE-CUPCAKES MET KERSEN

Bereiding:

- 1 Voor de cupcakes: Verwarm de oven voor op 180 °C (160 °C hetelucht) | gasstand 4. Zet de papieren cupcakevormpjes in een bakvorm voor 12 cakejes.
- 2 Klop de boter, suiker, cacao, bakpoeder en eieren goed door elkaar tot een gladde massa.
- 3 Schep het mengsel in de papieren vormpjes tot deze half gevuld zijn. Doe er 1 theelepel jam bovenop en bedek met de rest van het mengsel.
- 4 Zet 15-20 minuten in de oven tot ze goed zijn gerezen en net stevig aanvoelen. Laat daarna volledig afkoelen op een rooster.
- 5 Voor de chocoladeganache: breng de room in een pan aan de kook. Haal van het vuur en voeg de chocolade toe. Roer totdat de chocolade is gesmolten. Voeg de boter toe en roer tot een glad en glanzend mengsel. Laat 40-60 minuten afkoelen tot het stevig, maar niet hard is.
- 6 Doe het mengsel in een spuitzak en spuit een royale toef op elk cakeje.
- 7 Leg een kers boven op de ganache en bestrooi met poedersuiker door een zeef.

(Voor 4 personen)

(Voor)bereidingstijd: 50 min

Moeylijheidsgraad: eenvoudig

Kan niet worden ingevroren

Ingrediënten voor de pannenkoeken:

150 g bloem
3 ei cacaopoeder
2 tl bakpoeder
50 g suiker
1/4 tl zout
3 ei ongezouten boter, gesmolten
1 tl vanille-extract
280 ml melk
1 ei
35 g (bakvaste) chocoladedruppels
plantaardige olie

Ingrediënten voor de gepocheerde kumquats:

135 g kumquats
225 g suiker
175 ml water

Ingrediënten voor de chocoladesaus:

175 ml room (slagroom), met minstens 40% vet
1 tl ongezouten boter
125 g pure chocolade, 70% cacao, in brokjes

Ingrediënten voor de garnering:

roze suikerspin
1 takje tijm
gethalveerde aardbeien
kumquatblaadjes



PANNEKOEKEN MET CHOCOLADESAUS EN GEOPOCHEERDE KUMQUATS

Bereiding:

- 1 Voor de pannenkoeken: Meng de droge ingrediënten in een mengkom. Voeg alle natte ingrediënten toe behalve de olie, en klop alles met een garde door elkaar tot een lobbige beslag. Roer de chocoladedruppels erdoor.
- 2 Verhit een koekenpan op een middelhoge warmtebron en bestrijk deze met wat olie.
- 3 Schep met een grote lepel voorzichtig telkens wat beslag in de pan voor een pannenkoek van ongeveer 10 cm. Bak deze totdat er belletjes verschijnen die barsten, en de pannenkoek aan de onderkant lichtbruin is (ongeveer 45 seconden). Draai de pannenkoek dan om en bak hem nog eens 45 seconden.
- 4 Haal uit de pan en zet op een warm bord weg. Doe eventueel nog wat olie in de pan, mocht dat nodig zijn. Bak de volgende pannenkoek zoals hierboven beschreven.
- 5 Stapel de pannenkoeken op elkaar met telkens wat vetvrij bakpapier ertussen, zodat ze niet aan elkaar plakken. Houd de pannenkoeken warm totdat ze allemaal zijn gebakken.
- 6 Voor de gepocheerde kumquats: Doe de kumquats, suiker en water in een pan op een middelhoge warmtebron en breng langzaam aan de kook, al roerend om de suiker te laten oplossen.
- 7 Zet de warmtebron laag, dek af en laat 10-15 minuten tot net onder het kookpunt opstaan, totdat de kumquats doorzichtig zijn. Haal van het fornuis en laat op kamertemperatuur komen.
- 8 Voor de chocoladesaus: Breng de room en boter in een kleine pan bijna aan de kook, regelmatig roerend.
- 9 Haal van het fornuis af en schenk over de brokken chocolade in een kleine kom. Laat 1 minuut staan en roer dan goed door elkaar. Zet enkele minuten weg om te laten opstijven.
- 10 Stapel de pannenkoeken op elkaar op een dienschaal. Besprenkel met chocoladesaus. Leg de gepocheerde kumquats er bovenop. Garneer met suikerspin, een takje tijm, gehalveerde aardbeien en kumquatblaadjes.

(Voor 4 personen)

(Voor)bereidingstijd: 30 min.

Afkoelen: 4 u.

Moelijkheidsgraad:

medium

Kan niet worden ingevroren

Ingrediënten voor de mousse:

150 g witte chocolade, in brokken

4 eiwitten

75 g fijne kristalsuiker

150 ml room (slagroom) met minstens 40% vet

1 tl rozenwater

roze voedingskleurstof

Ingrediënten voor de garnering:

rozenblaadjes (zie tips)

bloemblaadjes van viooltjes

minimeringues



WITTE CHOCOLADE MET ROZENWATERMOUSSE

Bereiding:

- 1 Smelt de chocolade in een hittebestendige kom boven een pan water dat net tegen de kook aan is (maar niet kookt). Roer door, haal van het fornuis en zet weg om af te koelen.
- 2 Klop de eiwitten in een kom totdat ze in pieken omhoog staan. Voeg de helft van de suiker toe en klop totdat de suiker is opgelost.
- 3 Voeg de rest van de suiker toe en klop tot de massa glanst. Voeg de room toe en klop totdat de massa dik en stijf is.
- 4 Spatel de gesmolten chocolade en het rozenwater er voorzichtig doorheen tot één geheel.
- 5 Verdeel het mengsel over 3 kommen. Voeg in 1 kom 2 druppels voedingskleurstof toe en roer tot de massa lichtroze is.
- 6 Voeg 3-4 druppels voedingskleurstof toe aan de tweede kom en roer tot de massa iets donkerder roze is. Laat de derde kom zoals hij is.
- 7 Schenk de mengsels voorzichtig in lagen in serveerglazen, zodat de mousse niet inzakt. Dek af met huishoudfolie en zet 3-4 uur in de koelkast om op te stijven.
- 8 Garneer met de bloemblaadjes en minimeringues.

Tips:

Gebruik bloemblaadjes zonder chemicaliën en pesticiden – wat je bij een bloemenzaak koopt is meestal niet geschikt. Verwijder het witte puntje aan de onderkant van de rozenblaadjes, want dat smaakt bitter. Was en droog de bloemen voor gebruik.



(Voor 1 taart)

(Voor)bereidingstijd: 1 u. 20 min.
Moeilijkheidsgraad: gemiddeld
Kan niet worden
ingevroren

Ingrediënten voor de taart:

6 eieren
200 g fijne kristalsuiker
1 tl vanille-extract
55 g bloem
55 g cacao-poeder
110 g boter, gesmolten

Ingrediënten voor de chocoladeganache:

225 g pure chocolade, 80%
cacao
300 ml room (slagroom), met
minstens 40% vet
2 el fijne kristalsuiker

Ingrediënten voor de roomvulling:

450 ml room (slagroom), met
minstens 40% vet
2 el poedersuiker
1/2 el vanille-extract

Ingrediënten voor de garnering:

mini-Oreo-biscuits,
doormidden gesneden

CHOCOLADE-ROOMTAART MET CHOCOLADEBISCUITS

Bereiding:

- 1 Voor de taart: Verwarm de oven voor op 180 °C (160 °C hetelucht) | gasstand 4. Vet 3 taartvormen van 20 cm in en bedek de bodems met vetvrij bakpapier.
- 2 Klop de eieren, suiker en vanille in een mengkom met een staafmixer tot een dikke en lichte massa. Strooi er de bloem en de cacao door een zeef overheen en roer voorzichtig door totdat het goed gemengd is. Roer de gesmolten boter erdoor.
- 3 Verdeel het mengsel over de taartvormen en strijk het glad af. Zet 15-18 minuten in de oven totdat de taarten zijn gerezen en meegeven bij het indrukken. Laat de taart 5 minuten in de vormen afkoelen, leg ze daarna op een rooster om volledig af te laten koelen.
- 4 Voor de chocoladeganache: Doe de chocolade in een kom. Schenk de room in een pan, voeg de suiker toe en verwarm tot tegen het kookpunt.
- 5 Haal het roommengsel van het fornuis af en schenk het over de chocolade heen. Roer tot de chocolade is gesmolten en het mengsel glad is. Koel af tot het iets dikker, maar nog steeds schenkbaar is.
- 6 Voor de roomvulling: Klop de room met de poedersuiker en vanille stijf.
- 7 Zet 1 taart op zijn kop en schenk er een dunne laag ganache overheen.
- 8 Doe hier de helft van de roomvulling over en zet er de tweede taart omgedraaid bovenop.
- 9 Schenk er een dunne laag ganache over en doe er de resterende roomvulling overheen.
- 10 Zet de derde taart er bovenop en schenk er de resterende ganache zo overheen, dat het ook langs de zijanten loopt.
- 11 Leg de gehalveerde koekjes er bovenop en laat op kamertemperatuur komen.

(Voor 1 persoon)

(Voor)bereidingstijd: 12 min.

Moelijkheidsgraad: eenvoudig

Kan niet worden ingevoren

Ingrediënten:

- 2 el zachte boter
- 2 el fijne kristalsuiker
- 1 el fijne rietsuiker of basterdsuiker
- 1 el cacao-poeder
- 1 eierdooier
- 1/2 el vanille-extract
- 4 el zelfrijzend bakmeel
- 1 snuffe zout
- 1 el fijngehakte pure chocolade, 70% cacao

Ingrediënten voor de garnering:

poedersuiker



CHOCOLADECACHEJE IN EEN MOK

Bereiding:

- 1 Doe de boter in een magnetronbestendige beker, met genoeg ruimte om te laten rijzen (zo'n 250 ml) en zet deze 10–20 seconden in de magnetron tot de boter is gesmolten.
- 2 Voeg de kristalsuiker, de rietsuiker en het cacaopoeder toe en klop met een vork goed door elkaar.
- 3 Voeg de eidooier en vanille toe en klop goed door elkaar, voeg het meel en zout toe en klop goed op tot een gladde massa. Roer de chocolade er doorheen.
- 4 Zet 80 seconden in de magnetron op 600W, 60 seconden op 800W of 55 seconden op 1000W. Laat ongeveer 10 minuten afkoelen voor het opdienen.
- 5 Bestrooi met wat poedersuiker door een zeefje.

Tip:

De bereidingstijd kan per magnetron sterk variëren, dus houd de cake goed in het oog tijdens het verwarmen.