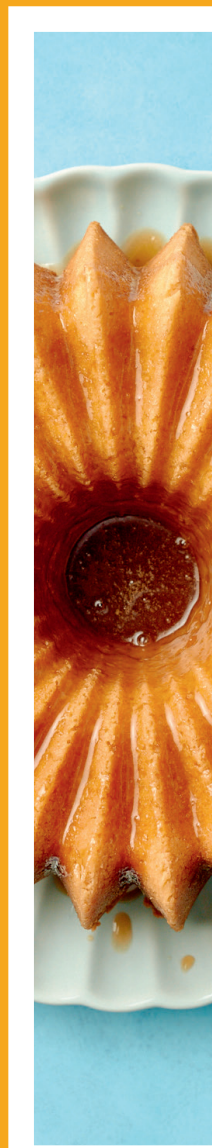


HEEL HOLLAND BAKT



VOOR ELKAAR

TAARTEN, CAKES EN KOEKJES OM VROLIJK VAN TE WORDEN!

KOSM • S
www.kosmosuitgevers.nl



LOVE
productions

Eerste druk, 2021

© 2021 Elizabeth Lopez/Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen, onderdeel van VBK media

© Heel Holland Bakt/Omroep MAX en The Great British Bake Off. Produced under license from BBC Studios Distribution Ltd

© Heel Holland Bakt © Love Productions

Heel Holland Bakt based on the original format as devised by Love Productions and distributed by BBC Studios Distribution Ltd

Tekst en recepten: Elizabeth Lopez

Culinaire eindredactie: Martine Steenstra

Fotografie: Mitchell van Voorbergen, MAX/Roland J. Reinders (juryfoto's en sfeerbeeld)

Foodstyling: Elizabeth Lopez, Martine Steenstra

Styling: Hanna van den Bos

Concept, vormgeving en omslagontwerp: Studio Room, Naarden

Uitvoerende vormgeving: Teo van Gerwen-boekproducties, Eindhoven

Illustraties: Bella Donna Nag

ISBN 978 90 215 8497 3

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

HEEL HOLLAND
BAKT


VOOR ELKAAR

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

VOORWOORD 13

HOOFDSTUK 1 KLEIN OM TE DELEN

APPLE CINNAMON ROLLS 16

BRIGADEIROS 20

MAISBROOD 26

RED VELVET CUPCAKES MET SINAASAPPEL 28

WORTELCAKEJES 30

QUINDIM 34

HOOFDSTUK 2 HARTIG EN BROOD

ARUBAANSE PASTECHI 40

EMPANADAS DE PLATANOS 44

HAVERMOUTBROOD MET HONING 48

PAN DE JAMÓN 50

JOHNNY CAKES 52

PAN DUSHI 56

HOOFDSTUK 3 FRUITIGE TAARTEN

BISCUIT MET AARDBEIEN EN LEMONCURD 62

SINAASAPPEL UPSIDE-DOWN CAKE 68

MANGO-YOGHURTTAART 70

TRES LECHES 74

YELLOW VELVET MET PASSIEVRUCHT 80

HOOFDSTUK 4 CHOCO LOCO

CHOCOLADECAKE 88

POKE POMPOENTAART 92

CHOCOLADE TARTELETTES 96

HOOFDSTUK 5 BOOZY CAKES

CASHEWNOTENTAART 100

CHATEAUTAART 108

PRUIMENTAART 114

RUMCAKE 116

REGISTER 123



VOORWOORD

Heel Holland Bakt voor elkaar komt op het juiste moment uit de oven, want na een lange tijd thuis snakken we naar twee dingen: een beetje vrolijkheid én tijd voor elkaar! Dit nieuwste seizoensboek met als gastredacteur Heel Holland Bakt-winnaar Elizabeth biedt precies dat: vrolijke, een tikje tropische - en volstrekt originele - bakrecepten met een Caribische twist, die het leukste zijn om te bakken voor elkaar.

Elizabeth: 'Dit bakboek is een geweldige manier om mijn passie voor bakken met iedereen te delen. Het schrijven was een prachtige ervaring, uitdagend en leerzaam, en ik ben ontzettend blij met het eindresultaat. Hiermee kun jij thuis ook genieten van de lekkere recepten, waar enorm veel liefde in zit!

Om een boek als dit te maken, heb je een team van geweldige mensen om je heen nodig. Veel dank aan mijn gezin, dat me heeft gesteund. Warren, mijn knappe man, je bent een paar kilo aangekomen, alles voor de liefde. Danielle, Kevin, Esther, Eva, mijn kinderen en Dounya, mijn schoondochter: zonder

jullie fantastische steun had ik dit allemaal nooit kunnen doen. Dinorda, mijn vriendin, je bent meer dan goud waard. Mijn burens, die alles wilden proeven (ook als iets niet helemaal was gelukt); bakken doe je voor elkaar! Mijn moeder, die uit Aruba is overgekomen om me drie maanden lang bij te staan in de keuken, en me hielp bij het bakken van de recepten voor de fotografie in dit boek. Mama hopi danki, la amo con todo mi corazón. Loida, Ada en Jolisabet, ook

al waren jullie ver weg, ik voelde jullie steun dankzij de digitale wereld waardoor ik de beelden met jullie kon delen. Miranda, zonder jou was dit hele avontuur nooit begonnen. Je bent een geweldig mens en een vriendin voor het leven.

Veel dank aan de teams van Kosmos en Heel Holland Bakt, voor de geweldige kans om mee te mogen doen aan deze geweldige ervaring.'

Elizabeth





**KLEIN
OM TE DELEN**

BRIGADEIROS

BEST MAKKELIJK

Brigadeiros zijn een Braziliaanse lekkernij die wordt gemaakt van gecondenseerde melk en boter. Deze geweldige bonbons worden vooral bij feestelijke gelegenheden gegeten en komen in verschillende smaken. Let op: de basis voor de brigadeiros is goed voor zo'n 30 stuks van één smaak.

INGREDIËNTEN VOOR 4 X 30 STUKS



VOOR DE BASIS

- 1 blikje gecondenseerde melk (397 g)
- 1 el boter + extra om in te vetten

VOOR DE VANILLE- BRIGADEIROS

- 1 vanillestokje
- 150 g kristalsuiker

Kijk voor de ingrediënten voor de verschillende smaken op blz. 22

BEREIDING

1 VOORBEREIDING

Zet dertig minicupcakevormpjes klaar. Vet een bord in met boter.

2 BASIS

Doe de gecondenseerde melk en de boter in een pan met dikke bodem.

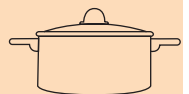
3 VANILLE-BRIGADEIROS

Halveer het vanillestokje in de lengte, schraap met de punt van het mes het merg eruit en voeg dit toe aan de gecondenseerde melk en boter. Breng al roerend op laag vuur aan de kook, tot het indikt en bij het roeren de bodem van de pan zichtbaar is. Dit duurt circa 15 minuten.

4 BRIGADEIROS VORMEN

Schep het mengsel op het ingevette bord en laat het afkoelen. Strooi de suiker op een bord. Vorm met ingevette handen een balletje van het mengsel van circa 3 cm doorsnee, rol dit door de suiker en leg in een cupcakevormpje.

**DIT IS JE
BAKGEREI**



**GROTE PAN MET
DIKKE BODEM**



**30 MINICUPCAKE-
VORMPJES
(PER SMAAK)**





INGREDIËNTEN (VERVOLG)



VOOR DE KOKOS-BRIGADEIROS

1x basisrecept van blz. 20
1 tl kokosextract (online of toko)
80 g geraspt kokos

VOOR DE CHOCOLADE- BRIGADEIROS

1x basisrecept van blz. 20
50 g chocolade (70% cacao)
1 el boter
150 g pure-chocoladehagelslag

VOOR DE PISTACHE- BRIGADEIROS

1x basisrecept van blz. 20
150 g pistachenoten
1 tl pistache-extract
(online of toko)

5 KOKOS, CHOCOLADE EN PISTACHE

Laat bij de overige smaken het vanillestokje achterwege. Voeg voor de kokosmaak in stap 3 het kokosextract aan het basismengsel van gecondenseerde melk en boter toe. Herhaal stap 4 maar vervang de suiker door geraspt kokos.

Hak voor de chocoladesmaak de chocolade in kleine stukjes. Voeg de chocolade toe aan het basismengsel van gecondenseerde melk en boter. Herhaal stap 4 maar vervang de suiker door chocoladehagelslag.

Rooster voor de pistachesmaak de pistachenoten in een ruime koekenpan in circa 5 minuten krokant. Laat ze afkoelen op een bord en hak ze fijn. Voeg het pistache-extract toe aan het basismengsel. Herhaal stap 4 maar vervang de suiker door de fijngehakte pistachenoten. ❖

TIP

Maak de brigadeiros feestelijker door ze te versieren met gouden suikerparels of andere decoratie.



MAISBROOD

BEST MAKKELIJK

Mijn moeder is kok van beroep, zij kan veel lekkers koken maar van haar zoete kookkunst kan ik me vooral het maisbrood herinneren. Nu wij zo ver van elkaar wonen heb ik haar recept overgenomen en eten wij maisbrood als bijgerecht bij de BBQ.

INGREDIËNTEN VOOR 1 STUK



- 60 g bloem
- 110 g maismeel
- 2 el kristalsuiker
- ½ tl zout
- 2 tl bakpoeder
- 80 g maiskorrels
- 60 g geraspte cheddar
- 2 eieren
- 100 ml melk
- 2 tl vanille-extract
- 90 g boter, gesmolten + 20 g op kamertemperatuur + extra om te serveren
- honing om te serveren

BEREIDING

1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 °C.

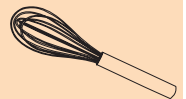
2 BESLAG

Doe de bloem, het maismeel, de suiker, het zout en de bakpoeder in een kom. Meng alles met een garde. Voeg daarna de uitgelekte maiskorrels, cheddar, eieren, melk, het vanille-extract en de 90 gram gesmolten boter toe. Meng alles met de garde.

3 BAKKEN

Verhit de gietijzeren pan tot deze goed heet is. Smelt de 20 gram boter in de pan en schep het maisbeslag in de pan. Zet het vuur uit. Zet de pan in het midden van de oven en bak het maisbrood in circa 25 minuten goudbruin. Serveer warm met extra boter en honing. ❖

**DIT IS JE
BAKGEREI**



GARDE



**GIETIJZEREN PAN
VAN 16 CM
DOORSNEE**



**CHOCO
LOCO**

CHOCOLADE TARTELETTES

BEST MAKKELIJK

Het leven met een voedselintolerantie kan soms uitdagend zijn, vooral als bakken je passie is. Iets wat veel mensen nog niet weten, is dat ik veel van mijn eigen baksels niet kan eten en daarom winnen deze chocoladetarTELETtes het van alle andere baksels die ik ooit heb gebakken. Ik kan ze probleemloos eten.

INGREDIËNTEN VOOR 6 STUKS



- 70 g glutenvrije haverhout
- 100 g geraspt kokos
- 1 tl cacao poeder
- 80 g honing
- 4 el kokosolie, gesmolten
- 220 g pure chocolade (min. 60%)
- 250 ml kokosmelk
- 125 g bramen

BEREIDING

1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 175 °C.

2 TAARTBODEM

Doe de haverhout, het geraspt kokos en het cacao poeder in de keukenmachine en maal fijn. Voeg de honing en kokosolie toe en maal tot een dik mengsel. Verdeel het mengsel over de taartvormpjes en druk goed aan met een lepel.

3 BAKKEN

Bak ze in het midden van de oven in circa 15 minuten goudbruin. Laat ze helemaal afkoelen op een rooster.

4 VULLING

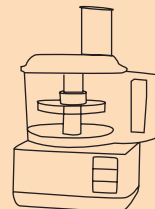
Maak terwijl de taartbodempjes afkoelen de vulling. Hak de chocolade in kleine stukjes en doe ze in een kom. Breng de kokosmelk tot tegen de kook aan. Neem direct van het vuur als het begint te borrelen en schenk de hete kokosmelk over de chocolade. Laat dit 30 seconden staan. Roer met een garde tot een dikke ganache.

5 GARNEREN

Schenk de chocolade over de taartbodempjes en zet ze 30 minuten in de koelkast of tot de vulling mooi stevig is geworden. Versier met de bramen. ❖

DIT IS JE BAKGEREI

6 TARTELETTE-
VORMPJES MET
LOSSE BODEM
VAN 10 CM
DOORSNEE



KEUKENMACHINE

ROOSTER



GARDE





HEEL HOLLAND BAKT VOOR ELKAAR HET LEUKSTE BAKPROGRAMMA VAN NEDERLAND



OM UIT TE DELEN EN VAN TE GENIETEN
MET RECEPTEN VAN
WINNAAR ELIZABETH
VAN HARTIG TOT CHOCOLOCO!



LOVE productions MAX KOS M•S



9 789021 584973

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL