

© 2017 Good Cook  
's-Gravelandseweg 8  
1211 BR Hilversum  
www.goodcook.nl

Tekst: Anne-Marij de Koning  
Fotografie & styling: Milou van der Will  
Vormgeving: Ontwerpstudio bij Barbara, Amsterdam

ISBN 9789461431790  
NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

#### Opmerkingen bij de recepten

\* In de receptuur worden de volgende inhoudsmaten gebruikt:

1 theelepel (tl) = 5 ml

1 eetlepel (el) = 15 ml

\* Gebruik middelgrote eieren en ongezoeten boter, tenzij anders is aangegeven.

\* De oventemperaturen die in de recepten worden vermeld, zijn bedoeld voor een elektrische oven. Gebruik je een heteluchtoven of een gasoven, raadpleeg dan onderstaande tabel voor de juiste temperatuur of stand. Uiteraard is elke oven anders en zijn de gegeven temperaturen slechts een richtlijn.

elektrische oven (°C)	gasoven (stand)	heteluchtoven (°C)
110	1/2	90
135	1	120
155	2	140
175	3	160
200	4	180
225	5	200
245	6	220
260	7	235
280	8	250

# Inhoud

<b>Voorwoord</b>	<b>5</b>	Cheesecake met speculaas en karamel	46
<b>Basingrediënten</b>	<b>6</b>	Bankettaart met amandelspijs, vanillecrème en kersen	49
<b>Keukengerei</b>	<b>8</b>	Mandarijngebakjes met minipepernoten	50
<b>Traditie</b>		Vlaai met vanillecrème en stooferen	53
Pepernoten	11	Warme chocolademelk met amaretto en meringue	54
Chocolapepernoten	12	Warme amandelmelk met kokoslagroom	57
Glutenvrije pepernoten	15		
Speculaas	16		
Gevuld speculaas	19		
Banketstaaf met amandelspijs	21		
Borstplaat bruin	23		
Borstplaat wit	24		
Muizen en kikkers van marsepein	27		
Taaitaipoppen	28		
<b>Specials</b>		<b>Kerst</b>	
Chocolateletters met noten, fruit en bloemen	33	Kerstkransjes	61
Vegan chocoladebrownies met kokos	34	Kaneelcake met cranberries en kardemom	63
Rocky road met pepernoten, pistache en marshmallows	37	Zuurstokjes	64
Chocoladetruffels met sinaasappel en amandel	38	Gingerbreadhuisje	67
Bokkenpootjes met speculaascrème	41		
Meringueschuimpjes	43		
Over de top worteltaart met witte chocolade en pepernoten	45		
		<b>Register</b>	<b>68</b>
		<b>Dankwoord</b>	<b>71</b>
		<b>Over de auteur</b>	<b>71</b>



## Pepernoten

### *Bereidingstijd*

30 tot 45 minuten

### *Aantal*

voor 50 stuks

### *Ingrediënten*

200 g bloem  
2 el bakpoeder  
50 g rietsuiker  
50 g bruine basterd-  
suiker  
2 el speculaaskruiden  
(zie pag. 6)  
snuf zout  
100 g boter  
3-4 el melk

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de bloem met het bakpoeder, beide suikers, de speculaaskruiden, het zout en de boter tot een kruimelig deeg. Voeg beetje bij beetje de melk toe (wat meer als je zachtere pepernoten wilt en wat minder als je krokante pepernoten wilt). Het deeg mag nog best een beetje kruimelig zijn.

Vorm kleine balletjes ter grootte van een knikker, ongeveer 8 tot 10 gram. Leg ze op een bakplaat en druk ze allemaal een beetje plat. Bak in 15 tot 20 minuten gaar (ze moeten nog net een beetje zacht zijn als je ze uit de oven haalt) en laat ze helemaal afkoelen.



## Borstplaat bruin

### *Bereidingstijd*

40 minuten

### *Wachttijd*

1 uur

### *Aantal*

voor 25 tot 30 stuks

### *Ingrediënten*

#### VOOR DE BORSTPLAAT

200 g witte basterd-  
suiker  
35 ml slagroom  
1 tl cacao poeder  
20 g boter  
50 g witte chocolade,  
ter decoratie

#### SMAAKMAKERS

citroenrasp, fijngehakte  
noten, sinaasappel  
bloesem of gember-  
rasp (optioneel)

### *Benodigdheden*

suikerthermometer,  
borstplaatmalletje of  
siliconen bonbonvorm,  
bakpapier, spuitzak

Doe de suiker met de slagroom en cacao poeder (plus eventueel een smaakmaker) in een steelpan en verhit tot 115 °C. Meet dit met een suikerthermometer. Haal de pan van het vuur en voeg de boter toe. Blijf roeren tot het mengsel indikt.

Leg een borstplaatmalletje op een plaat met bakpapier. Vul de malletjes met de borstplaat en laat het ongeveer een uur uitharden in de koelkast.

Smelt de chocolade au bain-marie. Haal ondertussen de borstplaat uit de vorm. Breng de gesmolten chocolade op temperatuur (zie pag. 7). Doe de chocolade in een kleine spuitzak en knip het onderste puntje eraf. Zorg voor een klein gaatje zodat je mooie lijntjes kunt maken. Decoreer de borstplaat met de chocolade.



# Warme chocolademelk met amaretto en meringue

## *Bereidingstijd*

30 minuten

## *Aantal*

voor 2 koppen  
chocolademelk

## *Ingrediënten*

### VOOR DE CHOCOLADE- MELK

350 ml volle melk  
150 g melkchocolade  
2 el amaretto

### VOOR DE MERINGUE

20 g water  
65 g kristalsuiker  
25 g eiwit  
(ongeveer 1 ½ ei)

## *Benodigheden*

thermometer, spuitzak,  
gasbrander

Maak de meringue. Zet een steelpan met het water en de kristalsuiker op laag vuur en laat het koken tot 114°C. Begin met het kloppen van de eiwitten met een handmixer op de hoogste snelheid terwijl je het suikerwater door laat koken. Giet het, zodra het een temperatuur van 121°C heeft bereikt, langzaam bij de eiwitten. Meet dit met een thermometer. Laat de handmixer op middel-hoge snelheid draaien. Zodra je al het suikerwater erbij gegoten hebt zet je de handmixer weer op de hoogste stand. Blijf kloppen tot het eiwit helemaal stijf en afgekoeld is.

Verwarm de melk tot deze net aan de kook komt. Verdeel ondertussen de chocolade en amaretto over twee koppen. Giet de warme melk erover en blijf roeren tot de chocolade helemaal is gesmolten.

Doe de meringue in een spuitzak en spuit flinke pieken op de chocolademelk. Brand de meringue af met de gasbrander.





### *Bereidingstijd*

60 minuten

### *Wachtijd*

2 uur

### *Aantal*

voor 8 tot 10 personen

### *Ingrediënten*

#### VOOR DE CAKE

100 g boter, op kamertemperatuur  
+ extra om de vormen in te vetten  
270 g suiker  
1 vanillestokje

1 ei  
100 g mascarpone  
300 g bloem + wat extra voor  
bestuiven van het werkblad  
2 tl bakpoeder  
¼ tl zout  
2 tl kardemompoeder  
150 ml melk  
120 g cranberries

#### VOOR DE BOTERCRÈME

200 g boter, op kamertemperatuur  
3 el kaneelpoeder  
60 g poedersuiker  
3-4 el melk

#### VOOR HET GLAZUUR

100 g mascarpone  
75 g poedersuiker  
2-3 el melk

#### VOOR DE GESUIKERDE CRANBERRIES

50 g cranberries  
200 ml ahornsiroop  
150 g kristalsuiker

verse rozemarijn, ter garnering  
kerstdecoratie, ter garnering  
(optioneel)

### *Benodigheden*

2 springvormen van 18-20 cm Ø,  
bakpapier

## Kaneelcake met cranberries en kardemom

Maak eerst de gesuikerde cranberries. Doe de cranberries in een kom en overgiet ze met de ahornsiroop. Laat dit minimaal 2 uur staan. Giet de cranberries af en hussel ze in de suiker. Zet ze tot gebruik in de vriezer.

Verwarm de oven voor tot 180°C. Vet je springvormen in met boter en bekleed de bodem met bakpapier. Klop de boter met de kristalsuiker romig in een keukenmachine of met een handmixer. Voeg het ei toe en vervolgens de mascarpone. Meng ondertussen in een kom de bloem met het bakpoeder, het zout en de kardemompoeder. Voeg dit afwisselend met de melk bij het botermengsel. Meng totdat je een homogeen beslag hebt.

Wentel de cranberries in een beetje bloem voordat je ze door het cakebeslag roert. Verdeel het cakemengsel over de twee springvormen en bak ze in 25 tot 30 minuten gaar. Laat de cakes helemaal afkoelen.

Maak ondertussen de botercrème. Doe de boter met de kaneelpoeder, poedersuiker en melk in een keukenmachine en draai het tot een romige crème. Besmeer een van de cakeplakken met de botercrème en dek af met de andere cake.

Meng voor het glazuur de mascarpone met de melk en poedersuiker. Giet het glazuur over de bovenkant van de cake. Smeer het uit zodat het er aan de zijkant een beetje langs druipt. Werk de cake af met takjes rozemarijn en de gesuikerde cranberries en bestuif met poedersuiker. Kleed de cake eventueel verder aan met leuke kerstdecoratie.